

# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** PECHUGA DE PAVO  
**Artículo** PECHUGA DE PAVO 11 x 11

<b>Producto:</b>	<b>Código</b>	<b>C21</b>
	Núm. Reg. Sanitario	ES 10.03970/B CE
	Código EAN	8411477905019
	Composición	PECHUGA DE PAVO 52%, AGUA, FÉCULA PATATA, SAL DEXTROSA, ANTOXIDANTES, AROMA, ESPECIES, CONSERVADORES.
	País de Origen	ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	Proteína Total	> 11
	Humedad %	< 80
	Azúcares %	< 3
	Sal	1,9 g. /100 g.
	Féculas	< 10
	Temperatura de Conservación	0-5°C
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales	< 100 UFC/g
	E.Coli	Ausencia 25 g
	Staphilococcus Aureus	< 100 UFC/g
	Salmonella / Shigella	Ausencia 25 g
	Listeria Monocytogenes	Ausencia 25 g
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético	77 Kcal
	Proteína Total	11 g
	Grasas	1 g
	Carbohidratos	6 g
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.	<b>7,1 Lbs Aprox.</b>
	Unidades por caja	3

# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO

JAMON PECHUGA DE POLLO

### Artículo

JAMON PECHUGA DE POLLO

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN13 Composición	<b>C20</b> ES 10.03970/B CE 8411477906566 PECHUGA DE POLLO, FECULA DE PATATA, SAL, ESTABILIZANTES, DEXTROSA, JARABES DE GLUCOSA, AROMAS GELIFICANTES, ANTIOXIDANTES, AROMA AHUMADO.
	País de Origen	ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	Proteína Total Humedad % Azúcares % Sal Féculas Temperatura de Conservación	2-6°C
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	< 100 UFC/g Ausencia 25 g < 100 UFC/g Ausencia 25 g Ausencia 25 g
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteína Total Grasas Carbohidratos	82 Kcal 11 g. 2 g. 5 g.
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>10 Lbs Aprox.</b> 1

# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO

**MORTADELA ITALIANA**

### Artículo

**MORTADELA ITALIANA CON ACEITUNAS**

<b>Producto:</b>	<b>Código</b>	<b>C31</b>
	Núm. Reg. Sanitario	ES 10.03970/B CE
	Código EAN	8411477002848
	Composición	CARNE DE CERDO 41%, AGUA, GRASA DE CERDO, AVE, DEXTROSA, LACTOSA, ANTOXIDANTES, AROMA, LECHE, SAL, CONSERVADORES, COLORANTE.
	País de Origen	ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	Proteína Total	< 11
	Humedad %	< 65
	Azúcares %	< 5
	Sal	2,3 g./100 g.
	Féculas	< 10
	Temperatura de Conservación	0-5°C
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales	< 100 UFC/g
	E.Coli	Ausencia 25 g
	Staphilococcus Aureus	< 100 UFC/g
	Salmonella / Shigella	Ausencia 25 g
	Listeria Monocytogenes	Ausencia 25 g
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético	230 Kcal
	Proteína Total	11 g.
	Grasas	18 g.
	Carbohidratos	6 g.
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.	<b>6.6 LBS Aprox.</b>
	Unidades por caja	2

# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** MORTADELA BOLONIA  
**Artículo** MORTADELA BOLONIA

<b>Producto:</b>	<b>Código</b>	<b>C30</b>
	Núm. Reg. Sanitario	ES 10.03970/B CE
	Código EAN13	8411477000875
	Composición	CARNE DE CERDO, TOCINO, ESTOMAGO, SAL AZUCAR, AROMAS, ESTABILIZANTES, ESPECIAS ANTIOXIDANTES.
	País de Origen	ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	Proteína Total	
	Humedad %	
	Azúcares %	
	Sal	
	Féculas	
	Temperatura de Conservación	0-5°C
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales	< 100 UFC/g
	E.Coli	Ausencia 25 g
	Staphilococcus Aureus	< 100 UFC/g
	Salmonella / Shigella	Ausencia 25 g
	Listeria Monocytogenes	Ausencia 25 g
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético	
	Proteína Total	15 g
	Grasas	22 g
	Carbohidratos	0,6 g
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.	<b>11.02 LBS Aprox.</b>
	Unidades por caja	1

# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO

JAMON COCIDO

### Artículo

JAMON COCIDO PIZZA HAM

### Producto:

#### Código

C11

Núm. Reg. Sanitario  
Código EAN  
Composición

ES 10.03970/B CE  
8411477905699  
MAGRO DE CERDO, FECULA DE PATATA, CARNE DE CERDO, AROMAS, DEXTROSA, ANTIOXIDANTES, GELIFICANTES, COLORANTE, CONSERVADOR.

País de Origen

ESPAÑA

### Especificaciones:

Proteína Total  
Humedad %  
Azúcares %  
Sal  
Féculas  
Temperatura de Conservación 2-6°C

### Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales < 100 UFC/g  
E.Coli Ausencia 25 g  
Staphilococcus Aureus < 100 UFC/g  
Salmonella / Shigella Ausencia 25 g  
Listeria Monocytogenes Ausencia 25 g

### Valores

#### Nutricionales/100g:

Valor energético 154 kcal  
Proteína Total 10 g.  
Grasas 9 g.  
Carbohidratos 8 g.

### Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. **7.1 lbs Aprox.**  
Unidades por caja 3

# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO**

**JAMON COCIDO**

**Artículo**

**JAMON COCIDO ARTESANO**

**Producto:**

**Código**

**C10**

Núm. Reg. Sanitario

ES 10.03970/B CE

Código EAN

8411477904029

Composición

JAMON DE CERDO, AGUA, SAL, JARABE DE GLUCOSA, ESTABILIZANTES, DEXTROSA, ANTIOXIDANTES, GELIFICANTE, AROMAS, EXTRACTO DE ESPECIAS.

País de Origen

ESPAÑA

**Especificaciones:**

Proteína Total

Humedad %

Azúcares %

Sal

Féculas

Temperatura de Conservación

**Especificaciones**

Enterobacterias Totales

< 100 UFC/g

**Microbiológicas:**

E.Coli

Ausencia 25 g

Staphilococcus Aureus

< 100 UFC/g

Salmonella / Shigella

Ausencia 25 g

Listeria Monocytogenes

Ausencia 25 g

**Valores**

Valor energético

91Kcal

**Nutricionales/100g:**

Proteína Total

15 g

Grasas

2,5 g

Carbohidratos

2,0 g

**Envase:**

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

**12.3 LBS Aprox.**

Unidades por caja

1

# DISBALCA



sin gluten

## Ficha Técnica y Logística

### TIPO

JAMÓN COCIDO Y AHUMADO

### Artículo

JAMÓN WESTFALIA

### Producto:

#### Código

#### C 70

Núm. Reg. Sanitario

B-10,01900 CE

Código EAN

Composición

JAMÓN DE CERDO COCIDO Y AHUMADO

País de Origen

ESPAÑA

### Especificaciones:

Materia Grasa Total

Humedad

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

1,8 g. (100 grs)

Temperatura de Conservación

0-5°

### Especificaciones

Enterobacterias Totales

### Microbiológicas:

E.Coli

<10

Staphilococcus Aureus

<10

Salmonella / Shigella

ausencia/25 g

Listeria Monocytogenes

ausencia/25 g

### Valores

Valor energético

128 Kcal

### Nutricionales/100g:

Proteínas

18,9 g.

Grasas

5,7 g.

Carbohidratos

0,8 g.

### Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

**20 LBS**

Unidades por caja

1

# DISBALCA



sin gluten

## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** JAMÓN  
**Artículo** JAMON CURADO DESHUESADO

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	<b>D00 D02</b> B-10,01900 CE JAMÓN DE CERDO, SAL, DEXTROSA, ANTIOXIDANTE CONSERVANTE
	Curación mínima	Min. 10-11 meses
	País de Origen	ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	15% máximo 50% máximo 5% máximo Refrigerado
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	244 Kcal/100 gr 1015 KJ/100 gr
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>Peso Aprox. 13 LBS</b> 2



# DISBALCA



sin gluten

## Ficha Técnica y Logística

### TIPO

**JAMÓN**

### Artículo

**JAMÓN ALTO RENDIMIENTO DESHUESADO**

### Producto:

#### Código

Núm. Reg. Sanitario

Código EAN

Composición

Curación mínima

País de Origen

#### D03

B-10,01900 CE

JAMÓN DE CERDO, SAL, DEXTROSA, ANTIOXIDANTE  
CONSERVANTE

12 meses

ESPAÑA

### Especificaciones:

Materia Grasa Total

Grasa en extracto Seco

Humedad

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

Temperatura de Conservación

13% máximo

52% máximo

5% máximo

Refrigerado

### Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

E.Coli

Staphilococcus Aureus

Salmonella / Shigella

Listeria Monocytogenes

### Valores

#### Nutricionales/100g:

Valor energético

Proteínas

Grasas

Carbohidratos

231 Kcal/100 gr 960 KJ/100gr.

31g

11g

0'5g

### Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

Unidades por caja

**11 LBS Aprox.**

2

# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** JAMÓN DESHUESADO  
**Artículo** JAMÓN DESHUESADO CUADRADO

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Curación mínima País de Origen	<b>D37</b> B-10,01900 CE JAMÓN DE CERDO, SAL, DEXTROSA, ANTIOXIDANTE CONSERVANTE 12 meses ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	15% máximo 50% máximo 5% máximo Refrigerado
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	244 Kcal/100 gr 1015 KJ/100gr. 31g 13g 1g
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>12 LBS APROX</b> 2

# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** JAMÓN DESHUESADO CAVA  
**Artículo** JAMÓN SERRANO CAVA SELECTO

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	<b>D49</b> B-10,01900 CE JAMÓN DE CERDO, SAL, DEXTROSA, ANTIOXIDANTE CONSERVANTE.
	Curación mínima País de Origen	14-15 meses ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	15% máximo 50% máximo 5% máximo Refrigeración
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	244 Kcal/100 gr 1015 KJ/100gr. 31g 13g 1g
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>12 LBS APROX</b> 2

# DISBALCA



sin gluten

## Ficha Técnica y Logística

**TIPO**

**JAMÓN IBÉRICO**

**Artículo**

**JAMÓN IBÉRICO DESHUESADO BLOCK**

**Producto:**

**Código**

**I 03**

Núm. Reg. Sanitario

B-10,01900 CE

Código EAN

Composición

JAMÓN DE CERDO, SAL Y CONSERVANTE.

Curación mínima

24 MESES

País de Origen

ESPAÑA

**Especificaciones:**

Materia Grasa Total

15% máximo

Grasa en extracto Seco

Humedad

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

5% máximo

Temperatura de Conservación

Refrigeración

**Especificaciones**

Enterobacterias Totales

-

**Microbiológicas:**

E.Coli

<10/g

Staphilococcus Aureus

<10/gr

Salmonella / Shigella

Ausencia /25g

Listeria Monocytogenes

Ausencia /25g

**Valores**

Valor energético

244 Kcal/100 gr 1015 KJ/100gr.

**Nutricionales/100g:**

Proteínas

31g

Grasas

13g

Carbohidratos

1g

**Envase:**

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

**12 LBS APROX**

Unidades por caja

2

# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO

**JAMÓN**

### Artículo

**JAMÓN SERRANO BODEGA PATA**

### Producto:

#### Código

Núm. Reg. Sanitario

Código EAN

Composición

#### J 02

B-10,01900 CE

JAMÓN DE CERDO, SAL, DEXTROSA, ANTIOXIDANTE  
CONSERVANTE.

Curación mínima

País de Origen

12-13 meses

ESPAÑA

### Especificaciones:

Materia Grasa Total

Grasa en extracto Seco

Humedad

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

Temperatura de Conservación

15% máximo

50% máximo

5% máximo

Refrigeración

### Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

E.Coli

Staphilococcus Aureus

Salmonella / Shigella

Listeria Monocytogenes

### Valores

#### Nutricionales/100g:

Valor energético

Proteínas

Grasas

Carbohidratos

244 Kcal/100 gr 1015 KJ/100gr.

31g

13g

1g

### Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

Unidades por caja

**20 lbs APROX**

1

# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** JAMÓN IBÉRICO RECEBO  
**Artículo** JAMÓN IBÉRICO RECEBO PATA

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	<b>I 02</b> B-10,01900 CE JAMÓN DE CERDO, SAL, DEXTROSA, ANTIOXIDANTE CONSERVANTE.
	Curación mínima País de Origen	24 meses ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	15% máximo 40% máximo 5% máximo Refrigeración
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
<b>Valores</b>	Valor energético	258.38 Kcal/100gr
<b>Nutricionales/100g:</b>	Proteínas Grasas Carbohidratos	29.01 gr 15.62 0,44 gr
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>20 LBS APROX</b> 2

# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** JAMÓN IBÉRICO BELLOTA  
**Artículo** JAMÓN IBÉRICO BELLOTA PATA

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición  Curación mínima País de Origen	<b>I 01</b> B-10,01900 CE  JAMÓN DE CERDO, SAL, DEXTROSA, ANTIOXIDANTE CONSERVANTE.  36 meses ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	  15% máximo 40% máximo   5% máximo Refrigeración
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	374'5Kcal/1554'05KJ 25g 30g 0'62g
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>21 LBS APROX</b> 2

# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO

**JAMÓN IBÉRICO BELLOTA PATA NEGRA**

### Artículo

**BE-HER JAMÓN BELLOTA 100% IBÉRICO PATA ORO**

### Producto:

#### Código

**I1000**

Núm. Reg. Sanitario

ES 1012669/SA CE

Código EAN

Composición

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBERICO, SAL, AZUCAR, ANTIOXIDANTES, CONSERVANTES.

Curación mínima

36 meses

País de Origen

ESPAÑA

### Especificaciones:

Materia Grasa Total

Grasa en extracto Seco

Humedad

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

Temperatura de Conservación

2°-7°C

### Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

E.Coli

Staphilococcus Aureus

Salmonella / Shigella

Listeria Monocytogenes

### Valores

Valor energético

303 Kcal

### Nutricionales/100g:

Proteínas

36,5 g.

Grasas

17 g.

Carbohidratos

1 g.

### Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

**21 LBS APROX**

Unidades por caja

2



# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO**  
**Artículo**

**SALCHICHÓN**  
**SALCHICHÓN PRIMERA**

**Producto:**

**Código**  
Núm. Reg. Sanitario  
Código EAN  
Composición

**E 08**  
B-10,01900 CE

MAGRO Y GRASA DE CERDO, PROTEÍNA LÁCTICA, LACTOSA, SAL, ESPECIES, DEXTROSA, ESTABILIZANTES, COLORANTE, FERMENTOS, CONSERVADORES, ANTIOXIDANTES.

País de Origen

ESPAÑA

**Especificaciones:**

Materia Grasa Total  
Grasa en extracto Seco  
Humedad  
Extracto Seco  
Humedad en la Sustancia sin Grasa  
Sal  
Temperatura de Conservación

54% máximo  
38% máximo

Refrigeración

**Especificaciones Microbiológicas:**

Enterobacterias Totales  
E.Coli  
Staphilococcus Aureus  
Salmonella / Shigella  
Listeria Monocytogenes

**Valores Nutricionales/100g:**

Valor energético  
Proteínas  
Grasas  
Carbohidratos

407Kcal  
20g  
33g  
2g

**Envase:**

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.  
Unidades por caja

**3.8 LBS APROX**  
4

# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO

**CHORIZO**

### Artículo

**CHORIZO PRIMERA VACIO**

#### Producto:

##### Código

Núm. Reg. Sanitario

Código EAN

Composición

##### E 16

B-10,01900 CE

MAGRO DE CERDO, TOCINO, SAL, LACTOSA, DEXTRINA DE PATATA, ESPECIAS, PROTEÍNA DE SOJA, SORBITOL, PROTÍNA LÁCTEA, DEXTROSA. SAL, ESTABILIZANTES, AROMA ANTIOXIDANTE, CONSERVADOR, COLORANTE.

País de Origen

ESPAÑA

#### Especificaciones:

Materia Grasa Total

Grasa en extracto Seco

Humedad

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

Temperatura de Conservación

60% máximo

45% máximo

Refrigeración

#### Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

E.Coli

Staphilococcus Aureus

Salmonella / Shigella

Listeria Monocytogenes

#### Valores

Valor energético

442Kcal

#### Nutricionales/100g:

Proteínas

Grasas

Carbohidratos

27g

24g

4g

#### Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

Unidades por caja

**2.8 LBS**

6

# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO

**CHORIZO**

### Artículo

**CHORIZO VELA EXTRA**

### Producto:

#### Código

Núm. Reg. Sanitario

Código EAN

Composición

#### E 15

B-10,01900 CE

MAGRO DE CERDO, TOCINO, SAL, LACTOSA, DEXTRINA DE PATATA, ESPECIAS, PROTEÍNA LÁCTEA, SORBITOL DEXTROSA, ESTABILIZANTES, AROMA, AJO, CONSERVADORES, COLORANTE. ESPAÑA

País de Origen

### Especificaciones:

Materia Grasa Total

Grasa en extracto Seco

45% máximo

Humedad

45% máximo

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

Temperatura de Conservación

Refrigeración

### Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

E.Coli

Staphilococcus Aureus

Salmonella / Shigella

Listeria Monocytogenes

### Valores

Valor energético

312,88 Kcal/100 gr 1302,37 KJ/100gr

### Nutricionales/100g:

Proteínas

24g

Grasas

22g

Carbohidratos

6g

### Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

**3.8 LBS APROX**

Unidades por caja

5

# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

<b>TIPO</b>	<b>LOMO</b>	
<b>Artículo</b>	<b>LOMO EMBUCHADO</b>	
<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	<b>E 20</b> B-10,01900 CE  LOMO DE CERDO, SAL, ESPECIAS, MALTODEXTRINA Y DEXTROSA DE MAÍZ, AZÚCAR, AJO, ANTIOXIDANTES, CONSERVADOR.
	País de Origen	ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	45% máximo 45% máximo    Refrigeración
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
<b>Valores</b>	Valor energético	215 Kcal/100 gr 960 KJ/100gr.
<b>Nutricionales/100g:</b>	Proteínas Grasas Carbohidratos	36g 7,7g 0,11g
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>2 LBS APROX</b> 8

# DISBALCA



sin gluten

## Ficha Técnica y Logística

**TIPO**  
**Artículo**

**LOMO**  
**LOMO IBÉRICO**

**Producto:**

**Código**

Núm. Reg. Sanitario  
Código EAN  
Composición

**I 20**

B-10,01900 CE

CAÑA DE LOMO, SAL, AZÚCAR, DEXTROSA, LACTOSA, DEXTRINA, ESPECIAS, ANTIOXIDANTE, CONSERVANTES, PIMIENTON, DIENTES DE AJO, ÁCIDO CÍTRICO, ORÉGANO Y AROMA DE HUMO. ESPAÑA

País de Origen

**Especificaciones:**

Materia Grasa Total  
Grasa en extracto Seco  
Humedad  
Extracto Seco  
Humedad en la Sustancia sin Grasa  
Sal  
Temperatura de Conservación

11% máximo

55% máximo

Refrigeración

**Especificaciones Microbiológicas:**

Enterobacterias Totales  
E.Coli  
Staphilococcus Aureus  
Salmonella / Shigella  
Listeria Monocytogenes

**Valores**

Valor energético

218 Kcal/100 gr

**Nutricionales/100g:**

Proteínas  
Grasas  
Carbohidratos

32g

10g

0'17g

**Envase:**

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.  
Unidades por caja

**4.2 LBS APROX**

4

# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO

**LOMO 100% IBERICO BELLOTA**

### Artículo

**BE-HER LOMO IBERICO 100% BELLOTA 1/2 PIEZA**

### Producto:

#### Código

**I4005**

Núm. Reg. Sanitario

ES 1012669/SA CE

Código EAN

Composición

CAÑA DE LOMO 100% IBERICO, SAL, LECHE EN POLVO, PIMENTON, DEXTRINA, ESPECIAS, AZUCAR, CONSERVANTES: E-252,E-250, DEXTROSA, AJO, OREGANO. TRIPA NO COMESTIBLE.

País de Origen

ESPAÑA

### Especificaciones:

Materia Grasa Total

Grasa en extracto Seco

Humedad

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

Temperatura de Conservación

2°-7°C

### Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

E.Coli

Staphilococcus Aureus

Salmonella / Shigella

Listeria Monocytogenes

### Valores

Valor energético

303 Kcal.

### Nutricionales/100g:

Proteínas

36.5 g.

Grasas

17 g.

Carbohidratos

0.9 g.

### Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

**1.4 LBS**

Unidades por caja

10

# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO**  
**Artículo**

**CHORIZO**  
**CHORIZO IBÉRICO**

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	<b>I 21</b> B-10,01900 CE  MAGRO DE CERDO IBÉRICO, SAL, LACTOSA, ESTABILIZANTES, AROMAS, AJO, ANTIOXIDENATE, CONSERVADORES.
	País de Origen	ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	56% máximo 38% máximo    Refrigeración
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	413 Kcal/100 gr 24g 39g 3g
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>2.4 LBS APROX</b> 4

# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO

**CHORIZO CULAR DE BELLOTA 100% IBERICO**

### Artículo

**BE-HER CHORIZO 100%IBERICO BELLOTA 1/2 PIEZA**

### Producto:

#### Código

**I4205**

Núm. Reg. Sanitario

ES 1012669/SA CE

Código EAN

Composición

MAGRO DE CERDO IBÉRICO, SAL, LACTOSA, ESTABILIZANTES, AROMAS, AJO, ANTIOXIDENATE, CONSERVADORES.

País de Origen

ESPAÑA

### Especificaciones:

Materia Grasa Total

Grasa en extracto Seco

Humedad

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

Temperatura de Conservación

2-7°C

### Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

E.Coli

Staphilococcus Aureus

Salmonella / Shigella

Listeria Monocytogenes

### Valores

Valor energético

418 Kcal/100 gr

### Nutricionales/100g:

Proteínas

26.9g

Grasas

36.3g

Carbohidratos

1.6g

### Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

**1.4 LBS**

Unidades por caja

10



# DISBALCA



sin gluten

## Ficha Técnica y Logística

**TIPO**  
**Artículo**

**SALCHICHÓN IBÉRICO**  
**SALCHICHÓN IBÉRICO**

**Producto:**

**Código**

Núm. Reg. Sanitario  
Código EAN  
Composición

**I 25**

B-10,01900 CE

MAGRO DE CERDO IBÉRICO, SAL, LACTOSA,  
PROTEÍNA DE LECHE, DEXTROSA, ESPECIAS,  
ESTABILIZANTES, ANTIOXIDANTES, CONSERVADOR,  
ESPAÑA

País de Origen

**Especificaciones:**

Materia Grasa Total

Grasa en extracto Seco

53% máximo

Humedad

40% máximo

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

Temperatura de Conservación

Refrigeración

**Especificaciones  
Microbiológicas:**

Enterobacterias Totales

E.Coli

Staphilococcus Aureus

Salmonella / Shigella

Listeria Monocytogenes

**Valores**

Valor energético

394 Kcal/100 gr

**Nutricionales/100g:**

Proteínas

22g

Grasas

32g

Carbohidratos

4g

**Envase:**

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

**2.4 LBS APROX**

Unidades por caja

4

# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO

**SALCHICHON IBERICO 100% BELLOTA**

### Artículo

**BE-HER SALCHICHON IBERICO 100% BELLOTA**

### Producto:

#### Código

**I4405**

Núm. Reg. Sanitario  
Código EAN  
Composición

ES 1012669/SA CE

CARNE Y GRASA DE CERDO IBÉRICO, SAL, LECHE EN POLVO, PROTEÍNA DE LECHE, AZUCAR, DEXTROSA, EMULGENTES, ANTIOXIDANTES, CONSERVANTES Y COLORANTES.  
ESPAÑA

País de Origen

### Especificaciones:

Materia Grasa Total  
Grasa en extracto Seco  
Humedad  
Extracto Seco  
Humedad en la Sustancia sin Grasa  
Sal  
Temperatura de Conservación

2°-7°C

### Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales  
E.Coli  
Staphilococcus Aureus  
Salmonella / Shigella  
Listeria Monocytogenes

### Valores

#### Nutricionales/100g:

Valor energético  
Proteínas  
Grasas  
Carbohidratos

459 Kcal/100 gr  
26g  
38,5g  
2,1g

### Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.  
Unidades por caja

**1.4 LBS**  
10

# DISBALCA



sin gluten

## Ficha Técnica y Logística

### TIPO

**MORCÓN**

### Artículo

**MORCÓN IBÉRICO**

### Producto:

#### Código

**I 24**

Núm. Reg. Sanitario

B-10,01900 CE

Código EAN

Composición

MAGRO DE CERDO IBÉRICO, SAL Y PIMENTÓN, ACEITE DE OLIVA, LACTOSA, DEXTRINA, PROTEÍNA DE SOJA, PROTEÍNA DE LECHE, AZÚCAR, ESTABILIZADOR, DEXTROSA, LECHE DESNATADA EN POLVO, ESPECIAS, ANTIOXIDANTE, CONSERVADORES.

País de Origen

ESPAÑA

### Especificaciones:

Materia Grasa Total

Grasa en extracto Seco

65% máximo

Humedad

40% máximo

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

Temperatura de Conservación

Refrigeración

### Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

E.Coli

Staphilococcus Aureus

Salmonella / Shigella

Listeria Monocytogenes

### Valores

Valor energético

### Nutricionales/100g:

Proteínas

Grasas

Carbohidratos

### Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

**2.5 LBS APROX**

Unidades por caja

2

# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** SOBRASADA  
**Artículo** SOBRASADA AL VACIO

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	<b>E 21</b> B-10,01900 CE
	País de Origen	ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	45% máximo 38% máximo Refrigeración
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	477 Kcal/100 gr 13G 46g 1'8g
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>1.5 LBS APROX</b> 12

# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** SOBRASADA  
**Artículo** SOBRASADA TARRINA 1 K

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	<b>E 22</b> B-10,01900 CE
	País de Origen	GRASA DE CERDO, ESPECIES, SAL, DEXTRINA, LACTOSA, PROTEÍNA DE SOJA, PROTEÍNA DE LECHE, ESTABILIZANTES, ANTIOXIDANTES, CONSERVADORES. ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	66% máximo 23% máximo Refrigeración
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	615 Kcal/100 gr 6g 65g 2'5g
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>2.2 LBS NETO 1 KG</b> 6

# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO

**CHISTORRA**

### Artículo

**CHISTORRA OREADA**

### Producto:

#### Código

Núm. Reg. Sanitario  
Código EAN  
Composición

#### G 11

B-10,01900 CE R.D. REG. SAN. PRS AL 2020 2834

País de Origen

ESPAÑA

### Especificaciones:

Materia Grasa Total  
Humedad  
Humedad en la Sustancia sin Grasa  
Sal  
Temperatura de Conservación

Lugar fresco y seco. 3-7°

### Especificaciones

#### Microbiológicas:

Enterobacterias Totales  
E.Coli  
Staphilococcus Aureus  
Salmonella / Shigella  
Listeria Monocytogenes

### Valores

#### Nutricionales/100g:

Valor energético  
Proteínas  
Grasas  
Carbohidratos

### Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.  
Unidades por caja

**4.8 LBS**

3

# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** PEPPERONI  
**Artículo** PEPPERONI LONCHEADO 1 KG

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	<b>E 62</b> B-10,01900 CE  CARNE DE CERDO, PROTEINA DE CERDO, ESPECIES, SAL, DEXTRINA, FIBRA VEGETAL, AROMA, ANTIOXIDANTES.
<b>Especificaciones:</b>	País de Origen Materia Grasa Total Humedad Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	ESPAÑA     Lugar fresco y seco. 3-7°
<b>Especificaciones:</b>	por bandeja Gramaje Loncha	820 lonchas 2.2 grs
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	1558 Kj 20 g. 28.31 g. 11.34 g.
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>2.2 LBS NETO 1 KG</b> 4

# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO

**MORCILLA**

### Artículo

**MORCILLA CON CEBOLLA**

**MORCILLA CON ARROZ**

### Producto:

#### Código

**E 50 - E 51**

Núm. Reg. Sanitario

10-09344-BU/R.D. PRS AL2018 0569-20180570

Código EAN

Composición

CEBOLLA HORCAL, TOCINO, PAN, SANGRE Y ESPECIAS. ARROZ EN EL CASO DE LA MORCILLA CON ESPAÑA

País de Origen

### Especificaciones:

Materia Grasa Total

Humedad

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

Temperatura de Conservación

Lugar fresco y seco. 2-7°

### Especificaciones:

Enterobacterias Totales

<1.0x10<sup>1</sup> ufc/g

E.Coli

<1.0x10<sup>1</sup> ufc/g

Staphilococcus Aureus

Ausencia / 25 g

Salmonella / Shigella

<5 ufc/g

Listeria Monocytogenes

### Valores

#### Nutricionales/100g:

Valor energético

Proteínas

Grasas

Carbohidratos

### Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

**0.49 LBS (CEBOLLA)// 0.74 LBS (ARROZ) APROX**

Unidades por caja

18 (CEBOLLA) -15 (ARROZ)



# DISBALCA



sin gluten



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO**  
**Artículo**

**CHORIZO**  
**CHORIZO SARTA PICANTE**

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	<b>E 83</b> CE 10,01900/B 8413387301998 MAGRO DE CERDO, PIMENTÓN PICANTE, SAL, AZÚCARES, ESPECIAS, AJO, DEXTRINA, GLUTAMATO MONOSÓDICO, CARMÍN DE COCHINILLA.
	Pais de Origen	ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	50,50% s.m.s.  27.70%  4% 0 A 5º
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<1.0x10 <sup>1</sup> ufc/g <1.0x10 <sup>1</sup> ufc/g Ausencia / 25 g <5 ufc/g
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>200 GRS 0.44 LBS NETO</b> 20

# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** CHORIZO  
**Artículo** CHORIZO SARTA DULCE

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	<b>E 75</b>  8426635060233 MAGRO DE CERDO, PIMENTÓN, SAL, AZÚCARES, ESPECIAS, AJO, DEXTRINA, GLUTAMATO MONOSÓDICO, CARMÍN DE COCHINILLA.
	País de Origen	ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	50,50% s.m.s.  27.70%  4% 0 A 5º
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<1.0x10 <sup>1</sup> ufc/g <1.0x10 <sup>1</sup> ufc/g Ausencia / 25 g <5 ufc/g
<b>Valores</b>	Valor energético	
<b>Nutricionales/100g:</b>	Proteínas Grasas Carbohidratos	
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>Peso aprox. 200 GRS 0.44 LBS</b> 20

# DISBALCA



sin gluten

## Ficha Técnica y Logística

### TIPO

**SECALLONA**

### Artículo

**FUET**

### Producto:

#### Código

Núm. Reg. Sanitario

Código EAN

Composición

#### E 18

CE 10,01900/B

08413387221647

MAGRO DE CERDO, TOCINO, SAL, LACTOSA, AZÚCAR, DEXTRINA, DEXTROSA, ESPECIES, ANTIOXIDANTES, CONSERVADORES Y COLORANTE.

País de Origen

ESPAÑA

### Especificaciones:

Materia Grasa Total

57% Máximo

Grasa en extracto Seco

Humedad

40% máximo

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

Temperatura de Conservación

0 A 5°

### Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

<100 UFC/GR

E.Coli

<100 UFC/GR

Staphilococcus Aureus

ausencia/25gr

Salmonella / Shigella

Listeria Monocytogenes

### Valores

Valor energético

332,87 kcal

### Nutricionales/100g:

Proteínas

28,08 g

Grasas

22,47 g

Carbohidratos

4,58 g

### Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

**Peso aprox 160 GRS**

Unidades por caja

18

# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** JAMÓN SERRANO  
**Artículo** SOBRE JAMÓN SERRANO 80 GRS

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	<b>S 608</b> B-10,01900 CE  JAMÓN DE CERDO, SAL, DEXTROSA, ANTIOXIDANTE, CONSERVADORES.
	País de Origen	ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	15% máximo  50% máximo  5% máximo Refrigeración
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
<b>Valores</b>	Valor energético	244 Kcal/100 gr 1015 KJ/100gr.
<b>Nutricionales/100g:</b>	Proteínas Grasas Carbohidratos	31g 13g 1g
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>80 grs</b> 15

# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** SALCHICHON  
**Artículo** SOBRE SALCHICHON EXTRA 80 GRS

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	<b>S 6101</b> B-10,01900 CE  MAGRO DE CERDO, TOCINO, SAL, PROTEÍNA LÁCTEA, LACTOSA, DEXTROSA, ESPECIAS, AROMAS, ESTABILZANTES, ANTIOXIDANTES.
	País de Origen	ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	50% máximo  40% máximo    Refrigeración
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	317 Kcal/100 gr 1322,4 KJ/100gr. 25g 23g 3g
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>80 GRS</b> 15

# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** CHORIZO  
**Artículo** CHORIZO EXTRA SOBRE 80 GRS

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	<b>SD 611</b> B-10,01900 CE  MAGRO DE CERDO, SAL, LACTOSA, DEXTRINA DE PATATA, ESPECIAS, PROTEÍNA LÁCTEA, SORBITOS, DEXTROSA, ESTABILIZANTES, AROMA, AJO, ANTIOXIDANTES, CONSERVADORES, COLORANTE.
	País de Origen	ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	45% máximo 45% máximo    Refrigeración
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	312,88 Kcal/100 gr 1302,37 KJ/100gr 24g 22g 6'6g
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>80 GRS</b> 15

# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO

**LOMO**

### Artículo

**LOMO SOBRE 80 GRS**

### Producto:

#### Código

**S 8191**

Núm. Reg. Sanitario

B-10,01900 CE

Código EAN

Composición

LOMO DE CERDO, SAL, ESPECIAS, MALTODEXTRINA Y DEXTROSA DE MAÍZ, AZÚCAR, AJO, ANTIOXIDANTES, CONSERVADOR.

País de Origen

ESPAÑA

### Especificaciones:

Materia Grasa Total

10% máximo

Grasa en extracto Seco

Humedad

55% máximo

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

3'5% máximo

Temperatura de Conservación

Refrigeración

### Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

E.Coli

Staphilococcus Aureus

Salmonella / Shigella

Listeria Monocytogenes

### Valores

Valor energético

### Nutricionales/100g:

Proteínas

36g

Grasas

7,7g

Carbohidratos

0'11g

### Envase:

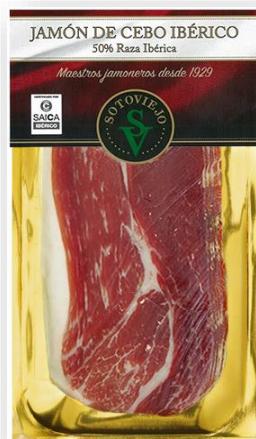
Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

**80 GRS**

Unidades por caja

15

# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** JAMÓN IBÉRICO  
**Artículo** SOBRE JAMÓN IBÉRICO 100 GRS

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	<b>S 280</b> B-10,01900 CE  JAMÓN DE CERDO IBÉRICO, SAL, DEXTROSA, ANTIOXIDANTES, CONSERVADORES.
	País de Origen	ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	  15% máximo 40% máximo    Refrigeración
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	374'5Kcal/1554'05KJ 25g 30g 0'62g
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>100 GRS 0.22 LBS</b> 15



# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO

**SALCHICHÓN IBÉRICO**

### Artículo

**SOBRE SALCHICHÓN IBÉRICO 100 GRS**

### Producto:

#### Código

**S 273**

Núm. Reg. Sanitario

B-10,01900 CE

Código EAN

Composición

MAGRO DE CERDO IBÉRICO, SAL, LACTOSA, PROTEÍNA DE LECHE, DEXTROSA, ESPECIAS, ESTABILIZANTES, ANTIOXIDANTES, CONSERVADOR, COLORANTE.

País de Origen

ESPAÑA

### Especificaciones:

Materia Grasa Total

Grasa en extracto Seco

53% máximo

Humedad

40% máximo

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

Temperatura de Conservación

Refrigeración

### Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

E.Coli

Staphilococcus Aureus

Salmonella / Shigella

Listeria Monocytogenes

### Valores

Valor energético

394 Kcal/100 gr

### Nutricionales/100g:

Proteínas

22g

Grasas

32g

Carbohidratos

4g

### Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

**100 GRS 0.22 LBS**

Unidades por caja

15

# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** CHORIZO IBÉRICO  
**Artículo** CHORIZO IBÉRICO SOBRE 100 GRS

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	<b>S 270</b> B-10,01900 CE
	País de Origen	MAGRO DE CERDO IBÉRICO, SAL, LACTOSA, ESPECIAS, PORTEÍNA DE LECHE, DEXTROSA, ESTABILIZANTES, AROMAS, AJO, ANTIOXIDANTES, CONSERVADORES. ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	56% máximo 38% máximo Refrigeración
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
<b>Valores</b>	Valor energético	413 Kcal/100 gr
<b>Nutricionales/100g:</b>	Proteínas Grasas Carbohidratos	24g 39g 3g
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>100 GRS 0.22 LBS</b> 15

# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO

LOMO IBERICO

### Artículo

LOMO IBERICO SOBRE 100 GRS

### Producto:

#### Código

S279

Núm. Reg. Sanitario

B-10,01900 CE

Código EAN

Composición

CAÑA DE LOMO, SAL, AZÚCAR, DEXTROSA, LACTOSA, ESPECIAS, ANTIOXIDANTES, CONSERVANTES, PIMENTÓN, DIENTES DE AJO, ÁCIDO CÍTRICO, ORÉGANO Y AROMA DE HUMO.

País de Origen

ESPAÑA

### Especificaciones:

Materia Grasa Total

11% máximo

Grasa en extracto Seco

Humedad

55% máximo

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

Temperatura de Conservación

Refrigeración

### Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

E.Coli

Staphilococcus Aureus

Salmonella / Shigella

Listeria Monocytogenes

### Valores

Valor energético

218 Kcal/100 gr

### Nutricionales/100g:

Proteínas

32g

Grasas

10g

Carbohidratos

0'17g

### Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

100 GRS 0.22 LBS

Unidades por caja

15

# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO

**JAMON BELLOTA 100%IBERICO PATA NEGRA ORO**

### Artículo

**BE-HER PLATO JAMON IBERICO PATA NEGRA CORTADO A MANO**

### Producto:

#### Código

**S3113**

Núm. Reg. Sanitario

ES 10.02669/SA CE

Código EAN

Composición

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBERICO, SAL, AZUCAR, ANTIOXIDANTES, CONSERVANTES.

País de Origen

ESPAÑA

### Especificaciones:

Materia Grasa Total

Grasa en extracto Seco

Humedad

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

Temperatura de Conservación

2°-7°C

### Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

E.Coli

Staphilococcus Aureus

Salmonella / Shigella

Listeria Monocytogenes

### Valores

Valor energético

303 Kcal

### Nutricionales/100g:

Proteínas

36,5 g.

Grasas

17 g.

Carbohidratos

1 g.

### Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

**90 GRS**

Unidades por caja

10

# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO

**JAMON BELLOTA 100% IBERICO PATA NEGRA**

### Artículo

**BE-HER SOBRE 100G JAMON 100% IB BELLOTA**

### Producto:

#### Código

**S3124**

Núm. Reg. Sanitario

ES 10.02669/SA CE

Código EAN

Composición

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBERICO, SAL, AZUCAR, ANTIOXIDANTES, CONSERVANTES.

País de Origen

ESPAÑA

### Especificaciones:

Materia Grasa Total

Grasa en extracto Seco

Humedad

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

Temperatura de Conservación

2°C-7°C

### Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

E.Coli

Staphilococcus Aureus

Salmonella / Shigella

Listeria Monocytogenes

### Valores

Valor energético

303 Kcal

### Nutricionales/100g:

Proteínas

36,5 g.

Grasas

17 g.

Carbohidratos

1 g.

### Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

**100 GRS**

Unidades por caja

10

# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO

**LOMO CEBO DE CAMPO 100% IBERICO PATA NEGRA**

### Artículo

**BE-HER SOBRE 100 G LOMO IBERICO BELLOTA**

### Producto:

#### Código

**S3333**

Núm. Reg. Sanitario

ES 10.02669/SA CE

Código EAN

Composición

LOMO DE BELLOTA IBERICO, SAL, AZÚCAR, DEXTRINA, LACTOSA, ESPECIAS, ANTIOXIDANTES, CONSERVANTES, PIMENTÓN, AJO, ORÉGANO.

País de Origen

ESPAÑA

### Especificaciones:

Materia Grasa Total

Grasa en extracto Seco

Humedad

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

Temperatura de Conservación

2°-7°C

### Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

E.Coli

Staphilococcus Aureus

Salmonella / Shigella

Listeria Monocytogenes

### Valores

Valor energético

441kcal

### Nutricionales/100g:

Proteínas

36,5 g

Grasas

36,3 g

Carbohidratos

1,6 g

### Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

**100 GRS**

Unidades por caja

10

# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO

**CHORIZO IBERICO 100% BELLOTA**

### Artículo

**BE-HER SOBRE 100G CHORIZO IBERICO BELLOTA**

### Producto:

#### Código

**S3533**

Núm. Reg. Sanitario

ES 10.02669/SA CE

Código EAN

Composición

MAGRO DE CERDO IBÉRICO, SAL, LACTOSA, ESTABILIZANTES, AROMAS, AJO, ANTIOXIDENATE, CONSERVADORES.

País de Origen

ESPAÑA

### Especificaciones:

Materia Grasa Total

Grasa en extracto Seco

Humedad

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

Temperatura de Conservación

2°-7°C

### Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

E.Coli

Staphilococcus Aureus

Salmonella / Shigella

Listeria Monocytogenes

### Valores

Valor energético

441kcal

### Nutricionales/100g:

Proteínas

26,9gr

Grasas

36,3gr

Carbohidratos

1,6gr

### Envase:

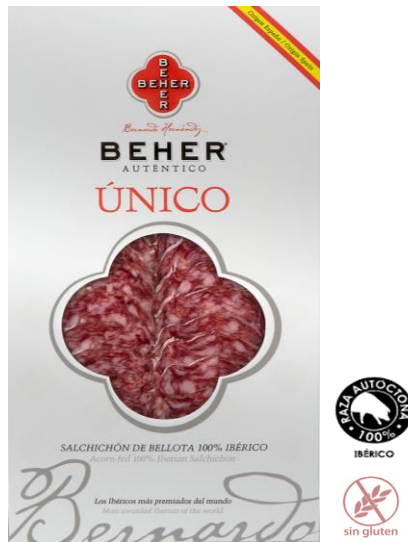
Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

**100 GRS**

Unidades por caja

10

# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** SALCHICHON DE BELLOTA 100%IBERICO  
**Artículo** BE-HER SOBRE 100G SALCHICHON BELLOTA 100%IB

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	<b>S3633</b> ES 10.02669/SA CE  CARNE Y GRASA DE CERDO IBÉRICO, SAL, LECHE EN POLVO, PROTEÍNA DE LECHE, AZUCAR, DEXTROSA, EMULGENTES, ANTIOXIDANTES, CONSERVANTES Y COLORANTES
	País de Origen	ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	2-7°C
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	459 Kcal/100 gr 26g 38,5g 2,1g
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>100 GRS 0.22 LBS</b> 10



# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO

JAMON DE BELLOTA IBERICO 100%

### Artículo

BE-HER SOBRE 80G JAMON BELLOTA IBERICO 100%

### Producto:

#### Código

**S30108**

Núm. Reg. Sanitario

ES 10.02669/SA CE

Código EAN

Composición

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBERICO, SAL, AZUCAR,

País de Origen

ESPAÑA

### Especificaciones:

Materia Grasa Total

Grasa en extracto Seco

Humedad

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

Temperatura de Conservación

2°-7°C

### Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

E.Coli

Staphilococcus Aureus

Salmonella / Shigella

Listeria Monocytogenes

### Valores

Valor energético

303 Kcal

### Nutricionales/100g:

Proteínas

36,5 g.

Grasas

17 g.

Carbohidratos

1 g.

### Envase:

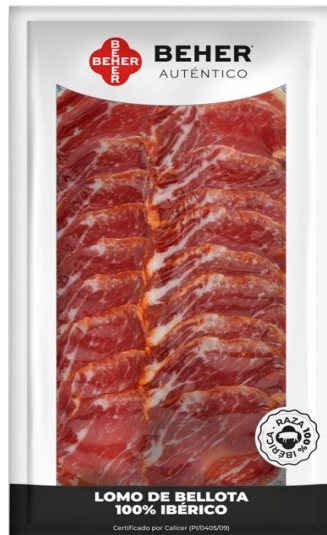
Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

**80 GRS**

Unidades por caja

10

# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO

**LOMO DE BELLOTA 100% IBERICO**

### Artículo

**BE-HER SOBRE 80G LOMO BELLOTA IBERICO 100%**

### Producto:

#### Código

**S30308**

Núm. Reg. Sanitario

ES 10.02669/SA CE

Código EAN

Composición

LOMO DE BELLOTA IBERICO, SAL, AZÚCAR, DEXTRINA, LACTOSA, ESPECIAS, ANTIOXIDANTES, CONSERVANTES, PIMENTÓN, AJO, ORÉGANO.

País de Origen

ESPAÑA

### Especificaciones:

Materia Grasa Total

Grasa en extracto Seco

Humedad

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

Temperatura de Conservación

2°-7°C

### Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

E.Coli

Staphilococcus Aureus

Salmonella / Shigella

Listeria Monocytogenes

### Valores

Valor energético

441kcal

### Nutricionales/100g:

Proteínas

36,5 g

Grasas

36,3 g

Carbohidratos

1,6 g

### Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

**80 GRS**

Unidades por caja

10

# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO

**CHORIZO DE BELLOTA 100% IBERICO**

### Artículo

**BE-HER SOBRE 80G CHORIZO BELLOTA IBERICO 100%**

### Producto:

#### Código

**S30408**

Núm. Reg. Sanitario

ES 10.02669/SA CE

Código EAN

Composición

MAGRO DE CERDO IBÉRICO, SAL, LACTOSA, ESTABILIZANTES, AROMAS, AJO, ANTIOXIDENATE, CONSERVADORES.

País de Origen

ESPAÑA

### Especificaciones:

Materia Grasa Total

Grasa en extracto Seco

Humedad

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

Temperatura de Conservación

2°-7°C

### Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

E.Coli

Staphilococcus Aureus

Salmonella / Shigella

Listeria Monocytogenes

### Valores

Valor energético

441kcal

### Nutricionales/100g:

Proteínas

26,9gr

Grasas

36,3gr

Carbohidratos

1,6gr

### Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

**80 GRS**

Unidades por caja

10

# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO

SACHICHON BELLOTA 100%IBERICO

### Artículo

BE-HER SOBRE 80 GRS SALCHICHON BELLOTA IB100%

### Producto:

#### Código

**S30508**

Núm. Reg. Sanitario

ES 10.02669/SA CE

Código EAN

Composición

CARNE Y GRASA DE CERDO IBÉRICO, SAL, LECHE EN POLVO, PROTEÍNA DE LECHE, AZUCAR, DEXTROSA, EMULGENTES, ANTIOXIDANTES, CONSERVANTES Y COLORANTES

País de Origen

ESPAÑA

### Especificaciones:

Materia Grasa Total

Grasa en extracto Seco

Humedad

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

Temperatura de Conservación

2°-7°C

### Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

E.Coli

Staphilococcus Aureus

Salmonella / Shigella

Listeria Monocytogenes

### Valores

Valor energético

459 Kcal/100 gr

### Nutricionales/100g:

Proteínas

26g

Grasas

38,5g

Carbohidratos

2,1g

### Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

**80 GRS**

Unidades por caja

10