

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO PECHUGA DE PAVO
Artículo PECHUGA DE PAVO 11 x 11

Producto:	Código	C21
	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
Especificaciones:	Proteína Total	> 11
	Humedad %	< 80
	Azúcares %	< 3
	Sal	1,9 g. /100 g.
	Féculas	< 10
	Temperatura de Conservación	0-5°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	77 Kcal
	Proteína Total	11 g
	Grasas	1 g
	Carbohidratos	6 g
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.	7,1 Lbs Aprox.
	Unidades por caja	3

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO

JAMON PECHUGA DE POLLO

Artículo

JAMON PECHUGA DE POLLO

Producto:

Código

C20

Núm. Reg. Sanitario

ES 10.03970/B CE

Código EAN13

8411477906566

Composición

PECHUGA DE POLLO, FECULA DE PATATA, SAL, ESTABILIZANTES, DEXTROSA, JARABES DE GLUCOSA, AROMAS GELIFICANTES, ANTIOXIDANTES, AROMA AHUMADO.

País de Origen

ESPAÑA

Especificaciones:

Proteína Total

Humedad %

Azúcares %

Sal

Féculas

Temperatura de Conservación

2-6°C

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

82 Kcal

Nutricionales/100g:

Proteína Total

11 g.

Grasas

2 g.

Carbohidratos

5 g.

Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

10 Lbs Aprox.

Unidades por caja

1

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO

MORTADELA ITALIANA

Artículo

MORTADELA ITALIANA CON ACEITUNAS

Producto:	Código	C31
	Núm. Reg. Sanitario	ES 10.03970/B CE
	Código EAN	8411477002848
	Composición	CARNE DE CERDO 41%, AGUA, GRASA DE CERDO, AVE, DEXTROSA, LACTOSA, ANTIOXIDANTES, AROMA, LECHE, SAL, CONSERVADORES, COLORANTE.
	País de Origen	ESPAÑA
Especificaciones:	Proteína Total	< 11
	Humedad %	< 65
	Azúcares %	< 5
	Sal	2,3 g./100 g.
	Féculas	< 10
	Temperatura de Conservación	0-5°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	230 Kcal
	Proteína Total	11 g.
	Grasas	18 g.
	Carbohidratos	6 g.
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.	6.6 LBS Aprox.
	Unidades por caja	2

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO MORTADELA BOLONIA
Artículo MORTADELA BOLONIA

Producto:	Código	C30
	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
Especificaciones:	Proteína Total	
	Humedad %	
	Azúcares %	
	Sal	
	Féculas	
	Temperatura de Conservación	0-5°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	
	Proteína Total	15 g
	Grasas	22 g
	Carbohidratos	0,6 g
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.	11.02 LBS Aprox.
	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

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	D00 D02 B-10,01900 CE JAMÓN DE CERDO, SAL, DEXTROSA, ANTIOXIDANTE CONSERVANTE
	Curación mínima	Min. 10-11 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	15% máximo 50% máximo 5% máximo Refrigerado
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/100 gr
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	Peso Aprox. 13 LBS 2

DISBALCA



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

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Curación mínima País de Origen	D37 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	15% máximo 50% máximo 5% máximo Refrigerado
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	12 LBS APROX 2

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO JAMÓN DESHUESADO CAVA
Artículo JAMÓN SERRANO CAVA SELECTO

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	D49 B-10,01900 CE JAMÓN DE CERDO, SAL, DEXTROSA, ANTIOXIDANTE CONSERVANTE.
	Curación mínima País de Origen	14-15 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	12 LBS APROX 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

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	I 02 B-10,01900 CE JAMÓN DE CERDO, SAL, DEXTROSA, ANTIOXIDANTE CONSERVANTE.
	Curación mínima País de Origen	24 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 40% máximo 5% máximo Refrigeración
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
Valores	Valor energético	258.38 Kcal/100gr
Nutricionales/100g:	Proteínas Grasas Carbohidratos	29.01 gr 15.62 0,44 gr
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	20 LBS APROX 2

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO JAMÓN IBÉRICO BELLOTA
Artículo JAMÓN IBÉRICO BELLOTA PATA

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Curación mínima País de Origen	I 01 B-10,01900 CE JAMÓN DE CERDO, SAL, DEXTROSA, ANTIOXIDANTE CONSERVANTE. 36 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 40% máximo 5% máximo Refrigeración
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	374'5Kcal/1554'05KJ 25g 30g 0'62g
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	21 LBS APROX 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

TIPO	LOMO	
Artículo	LOMO EMBUCHADO	
Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	E 20 B-10,01900 CE LOMO DE CERDO, SAL, ESPECIAS, MALTODEXTRINA Y DEXTROSA DE MAÍZ, AZÚCAR, AJO, ANTIOXIDANTES, CONSERVADOR.
	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	45% máximo 45% máximo Refrigeración
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
Valores	Valor energético	215 Kcal/100 gr 960 KJ/100gr.
Nutricionales/100g:	Proteínas Grasas Carbohidratos	36g 7,7g 0,11g
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	2 LBS APROX 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

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	I 21 B-10,01900 CE 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	56% máximo 38% máximo Refrigeración
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	413 Kcal/100 gr 24g 39g 3g
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	2.4 LBS APROX 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

SALCHICHÓN IBÉRICO

Artículo

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

Valor energético

459 Kcal/100 gr

Nutricionales/100g:

Proteínas

26g

Grasas

38,5g

Carbohidratos

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

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	E 21 B-10,01900 CE
	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	45% máximo 38% máximo Refrigeración
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	477 Kcal/100 gr 13G 46g 1'8g
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	1.5 LBS APROX 12

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO SOBRASADA
Artículo SOBRASADA TARRINA 1 K

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	E 22 B-10,01900 CE
	País de Origen	GRASA DE CERDO, ESPECIES, SAL, DEXTRINA, LACTOSA, PROTEÍNA DE SOJA, PROTEÍNA DE LECHE, ESTABILIZANTES, ANTIOXIDANTES, CONSERVADORES. ESPAÑA
Especificaciones:	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
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	615 Kcal/100 gr 6g 65g 2'5g
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	2.2 LBS NETO 1 KG 6

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO
Artículo

CHISTORRA
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

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

<1.0x10¹ ufc/g

E.Coli

<1.0x10¹ 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

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	E 83 CE 10,01900/B 8413387301998 MAGRO DE CERDO, PIMENTÓN PICANTE, SAL, AZÚCARES, ESPECIAS, AJO, DEXTRINA, GLUTAMATO MONOSÓDICO, CARMÍN DE COCHINILLA.
	Pais de Origen	ESPAÑA
Especificaciones:	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 5°
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<1.0x10 ¹ ufc/g <1.0x10 ¹ ufc/g Ausencia / 25 g <5 ufc/g
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	200 GRS 0.44 LBS NETO 20

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO CHORIZO
Artículo CHORIZO SARTA DULCE

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

DISBALCA



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 Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	57% Máximo 40% máximo 0 A 5º
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<100 UFC/GR <100 UFC/GR ausencia/25gr
Valores	Valor energético	332,87 kcal
Nutricionales/100g:	Proteínas Grasas Carbohidratos	28,08 g 22,47 g 4,58 g
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	Peso aprox 160 GRS 18

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO JAMÓN SERRANO
Artículo SOBRE JAMÓN SERRANO 80 GRS

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	S 608 B-10,01900 CE JAMÓN DE CERDO, SAL, DEXTROSA, ANTIOXIDANTE, 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	15% máximo 50% máximo 5% máximo Refrigeración
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
Valores	Valor energético	244 Kcal/100 gr 1015 KJ/100gr.
Nutricionales/100g:	Proteínas Grasas Carbohidratos	31g 13g 1g
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	80 grs 15

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO SALCHICHON
Artículo SOBRE SALCHICHON EXTRA 80 GRS

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	S 6101 B-10,01900 CE MAGRO DE CERDO, TOCINO, SAL, PROTEÍNA LÁCTEA, LACTOSA, DEXTROSA, ESPECIAS, AROMAS, ESTABILZANTES, 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	50% máximo 40% máximo Refrigeración
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	317 Kcal/100 gr 1322,4 KJ/100gr. 25g 23g 3g
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	80 GRS 15

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO CHORIZO
Artículo CHORIZO EXTRA SOBRE 80 GRS

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	SD 611 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
Especificaciones:	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
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	312,88 Kcal/100 gr 1302,37 KJ/100gr 24g 22g 6'6g
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	80 GRS 15

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO	LOMO	
Artículo	LOMO SOBRE 80 GRS	
Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	S 8191 B-10,01900 CE LOMO DE CERDO, SAL, ESPECIAS, MALTODEXTRINA Y DEXTROSA DE MAÍZ, AZÚCAR, AJO, ANTIOXIDANTES, CONSERVADOR.
	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	10% máximo 55% máximo 3'5% máximo Refrigeración
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
Valores	Valor energético	
Nutricionales/100g:	Proteínas Grasas Carbohidratos	36g 7,7g 0'11g
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	80 GRS 15

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO

JAMÓN IBÉRICO

Artículo

SOBRE JAMÓN IBÉRICO 100 GRS

Producto:

Código

S 280

Núm. Reg. Sanitario

B-10,01900 CE

Código EAN

Composición

JAMÓN DE CERDO IBÉRICO, SAL, DEXTROSA, ANTIOXIDANTES, CONSERVADORES.

País de Origen

ESPAÑA

Especificaciones:

Materia Grasa Total

Grasa en extracto Seco

15% 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

Nutricionales/100g:

Valor energético

374'5Kcal/1554'05KJ

Proteínas

25g

Grasas

30g

Carbohidratos

0'62g

Envase:

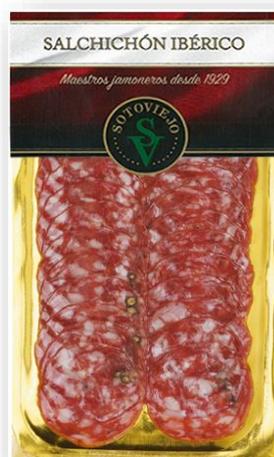
Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

100 GRS 0.22 LBS

Unidades por caja

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

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	S 270 B-10,01900 CE
	País de Origen	MAGRO DE CERDO IBÉRICO, SAL, LACTOSA, ESPECIAS, PORTEÍNA DE LECHE, DEXTROSA, ESTABILIZANTES, AROMAS, AJO, ANTIOXIDANTES, CONSERVADORES. ESPAÑA
Especificaciones:	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
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
Valores	Valor energético	413 Kcal/100 gr
Nutricionales/100g:	Proteínas Grasas Carbohidratos	24g 39g 3g
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	100 GRS 0.22 LBS 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
Artículo

JAMON BELLOTA 100% IBERICO PATA NEGRA
BE-HER SOBRE 100G JAMON 100% IB BELLOTA

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	S3124 ES 10.02669/SA CE 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 Grasas Carbohidratos	36,5 g. 17 g. 1 g.
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	100 GRS 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

Enterobacterias Totales

Microbiológicas:

E.Coli

Staphilococcus Aureus

Salmonella / Shigella

Listeria Monocytogenes

Valores

Valor energético

441kcal

Nutricionales/100g:

Proteínas

26,9gr

Grasas

36,3gr

Carbohidratos

1,6gr

Envase:

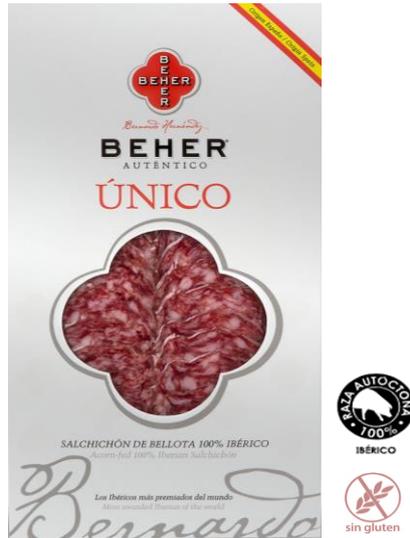
Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

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

Producto:

Código

S3633

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.

100 GRS 0.22 LBS

Unidades por caja

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:

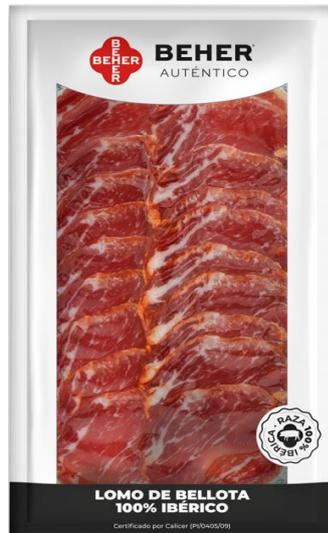
Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

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 Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	S30408 ES 10.02669/SA CE 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 Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	441kcal 26,9gr 36,3gr 1,6gr
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	80 GRS 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