

 <p>BACON SIN PIEL CÓD. 11589 - (PLANTA FB14)</p>	Preparado:	Aprobado:
	FT-CAMP-I+D-11589	FICHA TECNICA COMERCIAL

Presentación

PREPARADO DE BACON.

Peso de la pieza 4kg.

Producto cárnico tratado por el calor, elaborado con recortes de panceta y magro de cerdo, especias y aditivos.

Moldeado y ahumado.

Envasado al vacío en bolsa de material plástico.

PESOS

Unidad:	1	
Medio:	4	Kg

MEDIDAS

Profundo:	390	mm.
Ancho:	190	mm.
Alto:	45	mm.

CONSERVACION / VIDA UTIL

Mantener entre 0° y 5°C.

75 días

INGREDIENTES

BACON SIN PIEL. INGREDIENTES: Carne de cerdo (70%), Agua, sal, almidón, estabilizantes (E-451i, E-407, E-415, E-410, E-420), dextrosa, PROTEINA DE SOJA, fibra alimentaria, antioxidantes (E-331iii, E-316), aromas, potenciador del sabor (E-621), conservadores (E-262ii, E-250), colorante (E-150d).

Información Nutricional (Valores promedios por 100g)				
Parámetro	por 100g	por porción	%RI	RI
Tamaño Ración (g)		100		
ENERGIA				
-Kcal	303	303		2000
-KJ	1267	1267	-	8360
GRASAS	27	27		70
GRASAS SATURADAS	9,4	9,4		20
HIDRATOS DE CARBONO	2,2	2,2		270
AZUCARES	0,9	0,9		90
PROTEINAS	13	13		50
SAL	1,8	1,8		6

ENVASADO

Código de barras - Para la pieza: (01) 84 10320 11589 6 (3103)xxxxxx (15)AAMMDD(10)xxxxxx



BACON SIN PIEL

Sin Lactosa

FIAMBRE DE BACON SIN PIEL. INGREDIENTES: Carne de cerdo (70%), agua, sal, almidón, estabilizantes (E-451i, E-407, E-415, E-410, E-420), dextrosa, *proteína de soja*, fibra alimentaria, antioxidantes (E-331iii, E-316), aromas, potenciador del sabor (E-621), conservadores (E-262ii, E-250), colorante (E-150d).

11589

Mantener entre 0° y 5°C. Consumir preferentemente antes del / lote: (Ver envase).

CAMPOFRIO FOOD GROUP, S.A.U. Avda.de Europa, 24.
28108 Alcobendas (Madrid), España. www.campofrio.es
www.campofriosolucionesdehosteleria.es

CENTRO DE ATENCIÓN
AL CONSUMIDOR
Tel. 900-100-749



INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valores medios por 100 g

Valor energético	1253 kJ / 303 kcal
Grasas	27 g
De las cuales saturadas	9,4 g
Hidratos de carbono	2,2 g
De los cuales azúcares	0,9 g
Proteínas	13 g
Sal	1,8 g

ETIQUETADO

Planta: MAQUILAS



EMPAQUETADO

CAJA :	caja sin codificar
Uds./CAJA :	0
Peso Neto:	0
Peso Bruto:	0

Planta: MAQUILAS

- **Peso neto: 504 kg**

- **Peso bruto: 535 kg**

EMPAQUETADO/ROTULADO/PALETIZADO

- **Peso neto: 504 kg**

- **Peso bruto: 535 kg**

Planta: MAQUILAS

INFORMACION EN CAJA:

CAMPOFRIO (R)

Campofrío Food Group, S.A.U.

Avda. de Europa, 24. ALCOBENDAS (Madrid) España

Fabricado por:

ES

10.01970/ B

CE

11589- BLOCK BACON.

Nº de unidades:

Peso neto:

Consérvese refrigerado entre 0º y 5ºC.

Consumir preferentemente antes del/lote: - Fecha de elaboración:

CÓDIGO DE BARRAS PALET:

(02)98410320115899(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(37)0042(00)xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx(10)xxxxxxxxxx

CONTROLES

Controles de Materias Primas

- Recepción (estado higiénico y temperatura)
- Físico-Químico
- Microbiológico

Controles Materias Auxiliares Asimilables

- Purezas
- Impurezas
- Microbiológico

Controles de Proceso

- Control temperatura de la Materia Prima
- Temperatura e Higiene en todo el proceso
- Tª elaboración salmuera
- Incorporación salmuera
- Temperatura y tiempo de cocción
- Estanqueidad envase (si procede)
- Concentración residual de oxígeno (si procede)
- Etiquetado

Controles de Producto Terminado

- Organoléptico
- Microbiológico
- Físico-Químico

Otros Controles

- Potabilidad del agua
- Microbiológico ambiental
- Verificación eficacia operarios de limpieza
- Temperatura ambiental de cámaras y salas de trabajo