

 <p>MORTADELLA DIVINA C/P 5,5KG FIORUCCI CÓD. 24394 - (PLANTA FB21)</p>	Preparado:	Aprobado:	
	FT-CAMP-I+D-24394	FICHA TECNICA COMERCIAL	14/01/2015

Presentación

El producto se presenta embutido en tubo plástico impreso. El formato de la pieza es cilíndrico de 250 mm. de longitud y 175 mm. de diámetro.

Fabricado en Fiorucci con el código 11322.00

PESOS

Unidad:	1	
Medio:	5,5	Kg

MEDIDAS

Profundo:	250	mm.
Calibre:	175	mm.

CONSERVACION / VIDA UTIL

Mantener entre 0 y 6°C.

65 días

INGREDIENTES

Carne de cerdo, tripas de cerdo, sal, almidón, aromas naturales, pistacho, dextrosa, antioxidante (E-301), conservante (E-250)

DATOS ANALITICOS

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
% Humedad	F	51				%
% Proteínas	F	15				%
% Grasa	F	29				%
% Hidratos de Carbono totales	F	1,5				%
Hidrat. Carbono Solubles (Azúcares)	F	1,5				%
% ClNa	F	2,6				%

Valor Energético:

Kcal:327,0

KJ:1367

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
Escherichia Coli	M	1X10 ¹				ufc/gr
Clostridium sulfito reductores	M	1X10 ¹				ufc/gr
Staphylococcus Aureus	M	2X10 ¹				ufc/gr
Salmonella	M	AUSENCIA EN 25 G.				
Listeria	M	AUSENCIA EN 25 G. .				



CONSERVARE A +4/6 C - DA VENDERSI A PESO PREVIO FRAZIONAMENTO - DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL: VEDERE LA DATA SUL TALLONCINO APPOSTO SULLA CONFEZIONE - Ingrédients: carne di suino, trippino suino, sale, amidi, aromi naturali, pistacchio (0,4%), dextrosio, spezie, antiossidante (E 301), conservante (E 250). KEEP AT +4/6 C - SOLD BY WEIGHT - USE BY: SEE DATE ON INNER PACKAGING - Ingrédients: pork (74%), pork tripe, salt, starches, natural flavourings, pistachio (0.4%), dextrose, spices, antioxidant (E 301), preservative (E 250) CONSERVER A +4/6 C - NE PAS VENDRE AU CONSOMMATEUR DANS CET EMBALLAGE - A CONSOMMER AVANT LE: VOIR LA DATE SUR L'ETIQUETTE AJOUTEE SUR L'EMBALLAGE. Ingrédients: viande de porc, tripe de porc, sel, amidons, aromes naturels, pistache (0,4%), dextrose, épices, antioxydant (E 301), conservateur (E 250). KÜHL LAGERN BEI +4/6 C - TRANSPORTVERPACKUNG DARF NICHT UNGEÖFFNET AN DEN ENDVERBRAUCHER ABGEGEBEN WERDEN - MINDESTENS HALTBAR BIS: SIEHE DATUM AUF DEM ZUSATZETIKETT - Zutaten: Schweinefleisch, Schweinekutteln, Salz, Stärken, natürliche Aromen, Pistazie (0,4%), Dextrose, Gewürze, Antioxidationsmittel (E 301), Konservierungsmittel (E 250) CONSERVAR A +4/6 C - EXCLUSIVAMENTE PARA VENTA PREVIO FRACCIONAMIENTO - CONSUMIR PREFERIBLEMENTE: VER FECHA IMPRESA EN LA ETIQUETA APLICADA SOBRE LA CONFECCION - Ingredientes: carne de cerdo, callos de cerdo, sal, almidones, aromas naturales, pistacho (0,4%), dextrosa, especias, antioxidante (E 301), conservante (E 250)



Prodotto e confezionato da / Produced and packed by / Hergestellt und verpackt von / Produit et confectionné par / Fabricado y confectionado por
CESARE FIORUCCI S.p.A.
Località Santa Patomba
Viale Cesare Fiorucci, 11
00040 Pomezia (RM) - Italia



ETIQUETADO

EMPAQUETADO

CAJA :	caja sin codificar
Uds./CAJA :	2
Peso Neto:	11,0
Peso Bruto:	11,77

Planta: FIORUCCI

EMPAQUETADO

C.J.M :	560x270x260
Uds./CJ. M:	2
Peso Neto:	11
Peso Bruto:	11,77

PALETIZADO

Palet:	Europeo Blanco
Medidas:	(800 x 1200 mm.)
Cajas/Base:	6
Alturas:	6
Cajas/Palet:	36
Peso Neto:	396
Peso Bruto:	449

EMPAQUETADO/ROTULADO/PALETIZADO

EMPAQUETADO

C.J.M :	560x270x260
Uds./CJ. M:	2
Peso Neto:	11
Peso Bruto:	11,77

PALETIZADO

Palet:	Europeo Blanco
Medidas:	(800 x 1200 mm.)
Cajas/Base:	6
Alturas:	6
Cajas/Palet:	36
Peso Neto:	396
Peso Bruto:	449

Planta: FIORUCCI

ROTULADO

Planta: **FIORUCCI**

INFORMACION EN CAJA:

C. FIORUCCI S.P.A

11322.00 - MORTADELLA DIVINA C/P 5,5KG FIORUCCI

IT

272 L

CE

2 PZ x CARTONE

Peso Neto:

Lote:

Consumir preferentemente antes del:

Código de barras: (01)98007975013221(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(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

- Tª Masa/Tª Materias Primas
- Peso embutición
- Temperatura y tiempo de cocción
- Etiquetado
- Paletizado óptimo, estable y seguro (BPP)

Controles de Producto Terminado

- Organoléptico
- Microbiológico
- Físico-Químico

Otros Controles

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