

 <p>BACON PRACTICO MITADES CÓD. 24883 - (PLANTA FB14)</p>	Preparado:	Aprobado:	
	FT-CAMP-I+D-24883	FICHA TECNICA COMERCIAL	06/04/2015

Presentación

Bacón Semicocido y Ahumado al vacío.

Peso de la pieza: 2 / 2,2 kg.

Producto cárnico tratado por el calor, elaborado con panceta, especias y aditivos. moldeado y ahumado protegido por un envase.

Piezas individuales a vacío y pesadas de una en una.

MEDIDAS:

Largo: 190/200 mm.

Ancho: 210/220 mm.

Alto: 49/50 mm.

PESOS

Fijo: 2 Kg

MEDIDAS

Profundo: 200 mm.

Ancho: 220 mm.

Alto: 50 mm.

CONSERVACION / VIDA UTIL

Mantener entre 0° y 5°C

100 días

INGREDIENTES

Panceta de cerdo. Agua, Almidón. Sal, Antioxidantes (E-325, E-316). Azucar. Estabilizantes (E-451i y E-407). Aroma. Conservador (E-250) y colorante (E-120).

% de panceta de cerdo en producto final: 82%

PUEDE CONTENER TRAZAS DE SOJA Y DERIVADOS DE LECHE.

DATOS ANALITICOS

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
% Humedad	F	55	8			
% Proteinas	F	10	4			
% Grasa	F	22	5			
% Hidratos de Carbono totales	F	7	0,5			

Valor Energético:

Kcal:266

KJ:1112

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
F.A.M.T.	M	<5X10 ⁵				ufc/gr
Anaerobios Mesofilos Totales	M	<5X10 ⁴				ufc/gr
Enterobacterias	M	<500				ufc/gr
Escherichia Coli	M	<100				ufc/gr
Salmonella	M	AUSENCIA EN 25 G.				
Staphylococcus Aureus	M	<100				ufc/gr
Listeria	M	AUSENCIA EN 25 G.				

ENVASADO

(Materiales facilitados por Planta elaboradora).

PLASTICO PREFORMADO TRANSPARENTE

ETIQUETA BACON COCIDO Y AHUMADO

TEXTOS ETIQUETADO:

INFORMACION EN PRODUCTO:

Fabricado por:

ES

10.19722/SG

CE

24883 BACON PRACTICO - MITADES

Campofrio Food Group, S.A.

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

Ingredientes:

Panceta de cerdo. Agua, Almidón. Sal, Antioxidantes (E--325, E-316). Azúcar. Estabilizantes (E-451i y E407). Aroma. Conservador (E-250) y colorante (E-120).

% panceta de cerdo en producto final: 82%

Puede contener trazas de soja y derivados de leche.

Consérve refrigerado entre 0° y 5°C.

Peso:

Consumir preferentemente antes del/lote:

Código de barras - Para la pieza: (01) 9 84 10320 24883 2 (3103)xxxxxx (15)AAMMDD(10)xxxxxx

EXCLUSIVAMENTE PARA VENTA PREVIO FRACCIONAMIENTO

UNA VEZ ABIERTO CONSUMIR EN 2 a 5 DIAS.

EMPAQUETADO

CAJA :	caja sin codificar
Uds./CAJA :	4
Peso Neto:	8
Peso Bruto:	8

Planta: MAQUILAS

EMPAQUETADO

(Materiales facilitados por Planta elaboradora)

Caja: 470 x 215 x 130

Nº de unidades/caja: 4

Peso neto/caja: 8,000 kg. aprox.

EMPAQUETADO/ROTULADO/PALETIZADO

EMPAQUETADO

(Materiales facilitados por Planta elaboradora)

Caja: 470 x 215 x 130

Nº de unidades/caja: 4

Peso neto/caja: 8,000 kg. aprox.

Planta: MAQUILAS

INFORMACION EN CAJA:

CAMPOFRIO (R)

Campofrío Food Group, S.A.

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

Fabricado por:

ES

10.19722/SG

CE

24883- BACON PRACTICO - MITADES

Nº de unidades:

Peso neto:

Consérvese refrigerado entre 0º y 5ºC.

Consumir preferentemente antes del/lote:

CONTROLES

Controles de Materias Primas

- Recepción (estado higiénico y temperatura)

Otros Controles

- Temperatura ambiental de cámaras y salas de trabajo

Controles de Materias Primas

- Microbiológico

Controles Materias Auxiliares Asimilables

- Purezas
- Impurezas
- Microbiológico

Controles de Proceso

- T^a Masa/T^a Materias Primas
- Peso embutición
- Temperatura y tiempo de cocción
- Etiquetado

Controles de Producto Terminado

- Organoléptico
- Microbiológico
- Físico-Químico

Otros Controles

- Detección de metales
- Potabilidad del agua
- Microbiológico ambiental
- Verificación eficacia operarios de limpieza

Controles de Materias Primas

- Físico-Químico