

 <p>MORTADELA CON ACEITUNAS CAMPOFRIO 3 KG CÓD. 25431 - (PLANTA FB12)</p>	Preparado:	Aprobado:	
	FT-CAMP-I+D-25431	FICHA TECNICA COMERCIAL	18/09/2015

Presentación

El producto se presenta embutido en tubo plástico de 160 mm. de calibre plano, color NEGRO. Etiqueta autoadhesiva de producto.

El formato de la pieza es cilíndrico. El peso neto es de 3 kg.

EAN: 8410320254311

PESOS

Unidad: 1
Fijo: 3 Kg

MEDIDAS

Profundo: 360 mm.
Ancho: 108 mm.
Alto: 108 mm.
Calibre: 108 mm.

CONSERVACION / VIDA UTIL

Mantener entre 0° y 5°C.

180 días

INGREDIENTES

Carne, tocino y cortezas de cerdo, carne deshuesada mecánicamente de pavo y pollo, aceitunas rellenas de pimiento, almidón, sal, PROTEINA DE SOJA, estabilizantes (E-451, E-407, E412), azúcar, aromas, VINO BLANCO, especias, dextrosa, antioxidante (E-316), colorante (E-120), conservador (E-250).

PUEDE CONTENER TRAZAS DE DERIVADOS DE LECHE

Información Nutricional (Valores promedios por 100g)				
Parámetro	por 100g	por porción	%RI	RI
Tamaño Ración (g)		50		
ENERGIA				
-Kcal	244	122	6	2000
-KJ	1020	510	-	8360
GRASAS	20	10	14	70
GRASAS SATURADAS	7	3,5	18	20
HIDRATOS DE CARBONO	7	3,5		270
AZUCARES	1	0,5	1	90
PROTEINAS	9	4,5		50
SAL	2,2	1,1	18	6



ETIQUETADO

EMPAQUETADO

CJ 38:	387x217x107
Uds./CJ 38:	2
Peso Neto:	6
Peso Bruto:	6,2

ROTULADO

Planta: PLANTA TORRENTE

INFORMACION EN CAJA:

CAMPOFRIO (R)

Campofrío Food Group, S.A.

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



25431 - MORTADELA CON ACEITUNAS CAMPOFRIO 3 KG

Nº de piezas de 3 kg.:

Mantener entre 0º y 5ºC.

Consumir preferentemente antes del/lote:

Código de barras: (01)38410320254312(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxx

PALETIZADO

Palet:	Europeo Verde (CF)
Medidas:	(800 x 1200 mm.)
Cajas/Base:	10
Alturas :	11
Cajas/Palet:	110
Peso Neto:	660
Peso Bruto:	707,0

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