

 <p>SALCHICHAS HOT DOG XXL FS CÓD. 8524 - (PLANTA FB12)</p>	Preparado:	Aprobado:	
	FT-CAMP-I+D-8524	FICHA TECNICA COMERCIAL	22/09/2015

Presentación

Salchichas cocidas y ahumadas de 22 mm. de de Øy 250 mm. de longitud, con un peso de 104 gramos envasadas al vacío y pasteurizadas en material plástico, sobres de 12 unidades 1,25 kg.

PESOS

Unidad: 1
Fijo: 1,25 Kg

MEDIDAS

Profundo: 315 mm.
Ancho: 160 mm.
Alto: 42 mm.

CONSERVACION / VIDA UTIL

Mantener entre 0° y 5° C.

90 días

INGREDIENTES

SALCHICHAS COCIDAS Y AHUMADAS DE POLLO (62%) Y DE CERDO (19%).

Carne separada mecánicamente de pollo , corteza y grasa de cerdo, agua, sal, almidón, estabilizantes (E-466 y E-451), azúcar, especias, antioxidante (E-316), aroma de humo y conservador (E-250). Puede contener trazas de SOJA y de LECHE.

Información Nutricional (Valores promedios por 100g)				
Parámetro	por 100g	por porción	%RI	RI
Tamaño Ración (g)		0		
ENERGIA				
-Kcal	189	0		2000
-KJ	790	0	-	8360
GRASAS	11,5	0		70
GRASAS SATURADAS	5	0		20
HIDRATOS DE CARBONO	2	0		270
AZUCARES	0,5	0		90
PROTEINAS	11,5	0		50
SAL	2	0		6

DATOS ANALITICOS

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
% Humedad	F	63	4			%
% Proteinas	F	13	2			%
% Grasa	F	18	3			%
% Hidratos de Carbono totales	F	2,5	1			%
% ClNa	F	2	0,5			%

Valor Energético:

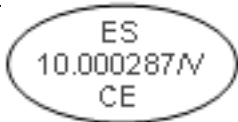
Kcal:224,0

KJ:936

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
Listeria	M	AUSENCIA EN 25 G.FINAL PROC.FABRIC. 1X10 ² FINAL VIDA ÚTIL				
Enterobacterias	M	<1X10 ¹				ufc/gr
Clostridium sulfito reductores	M	<1X10 ²				ufc/gr
Escherichia Coli	M	<1X10 ¹				ufc/gr
Salmonella	M	AUSENCIA EN 25 G.				
F.A.M.T.	M	1X10 ⁴				ufc/gr

ENVASADO

INFORMACION EN CADA ENVASE: (imprimir con fechador)



8524 - SALCHICHAS HOT DOG ESPECIAL

Conservar entre 0° y 5° C.

Consumir preferentemente antes del/lote:



ETIQUETADO

EMPAQUETADO

CJ. N:	270x100x380
Uds./CJ. N:	7
Peso Neto:	8,75
Peso Bruto:	8,985

ROTULADO

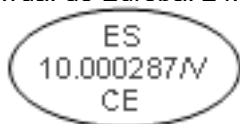
Planta: PLANTA TORRENTE

INFORMACION EN CAJA:

CAMPOFRÍO(R)

Campofrío Food Group, S.A.

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



8524 - SALCHICHAS HOT DOG XXL FS

Nº de bolsa: 7

Peso neto: 8,750

Mantener entre 0º y 5ºC.

Consumir preferentemente antes del/lote:

Código de barras: (01)38410320185241(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxx

PALETIZADO

Palet:	Europeo Verde (CF)
Medidas:	(800 x 1200 mm.)
Cajas/Base:	8
Alturas :	9
Cajas/Palet:	72
Peso Neto:	630,00
Peso Bruto:	671,920

PROCESO PRODUCTIVO

- RECEPCIÓN MATERIAS PRIMAS:
- RECEPCIÓN MATERIAS AUXILIARES:
- PREPARACIÓN MASA:
- EMBUTICIÓN:
- COCCIÓN:
- ENVASADO:
- PASTEURIZADO:
- ENVASADO:
- EMPAQ./PALET./ALMAC.:

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
- Enfriamiento
- Peso final y longitud de la pieza (si procede)
- Estanqueidad envase (si procede)
- Concentración residual de oxígeno (si procede)
- 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