

 <p><b>SALCHICHAS BRATWURST CF FS. 1KG</b> CÓD. 8526 - (PLANTA FB12)</p>	Preparado:	Aprobado:	
	FT-CAMP-I+D-8526	FICHA TECNICA COMERCIAL	17/07/2017

## Presentación

Salchicha embutida en tripa celulósica calibre 24 de 180 mm. de largo y un peso aprox. en fresco de 83,5 g.

Envasadas al vacío en bolsa de material plástico anónimo más etiqueta específica de producto.

12 salchichas por bolsa (6+6). Peso neto: 1000 g.

## PESOS

Unidad: 1  
Fijo: 1 Kg

## MEDIDAS

Profundo: 156 mm.  
Ancho: 160 mm.  
Alto: 52 mm.

## CONSERVACION / VIDA UTIL

Mantener entre 0° y 5°C.

**100 días**

## INGREDIENTES

SALCHICHAS COCIDAS DE CERDO (86%).

Ingredientes: Carne y grasa de cerdo, agua, sal, almidón, azúcar, estabilizante (E-451), aromas y especias.

Puede contener trazas de SOJA y de LECHE.

Información Nutricional (Valores promedios por 100g)				
Parámetro	por 100g	por porción	%RI	RI
Tamaño Ración (g)		87		
ENERGIA				
-Kcal	259	225,33	11	2000
-KJ	1083	942,21	-	8360
GRASAS	22,5	19,575	28	70
GRASAS SATURADAS	7,5	6,525	33	20
HIDRATOS DE CARBONO	2,5	2,175		270
AZUCARES	0,5	0,435	0	90
PROTEINAS	11,5	10,005		50
SAL	2	1,74	29	6

## DATOS ANALITICOS

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
% Humedad	F	62	3			%
% Proteinas	F	11,5	1			%
% Grasa	F	22,5	1			%
% Hidratos de Carbono totales	F	2,5		2,4		%

### Valor Energético:

Kcal:258,5

KJ:1081

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
F.A.M.T.	M	1X10 <sup>5</sup>				ufc/gr
Escherichia Coli	M	1X10 <sup>2</sup>				ufc/gr
Clostridium sulfito reductores	M	1X10 <sup>2</sup>				ufc/gr
Enterobacterias	M	1X10 <sup>2</sup>				ufc/gr
Listeria	M	AUSENCIA EN 25 G. FINAL PROCESO FABRICACIÓN. <1X10 <sup>2</sup> FINAL VIDA ÚTIL.				
Salmonella	M	AUSENCIA EN 25 G.				
Staphylococcus Aureus	M	1X10 <sup>2</sup>				ufc/gr

## ENVASADO



## ETIQUETADO

## EMPAQUETADO

CAJA : 380x185x185  
Uds./CAJA : 8  
Peso Neto: 8  
Peso Bruto: 8,36

## ROTULADO

*Planta: PLANTA TORRENTE*

### INFORMACION EN ETIQUETA CAJA :

#### CAMPOFRIO(R)

Campofrío Food Group, S.A.U.

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



**8526- SALCH. BRATWURST CF FS 1 KG.**

Nº de unidades:

Mantener entre 0º y 5ºC.

Consumir preferentemente antes del/lote:

Código de barras: (01) 3 84 10320 18526 5(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxx

INFORMACION: (*En et. palet*)

#### CAMPOFRIO

Campofrío Food Group, S.A.U.

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

**8526- SALCH. BRATWURST CF FS 1 KG.**

Unidades:

Peso neto:

Consumir preferentemente antes del/lote:

Código de barras: (02) 8 84 10320 18526 0(20)00(15)AAMMDD(37)0072

(00)8 84 10320xxxxxxxxxx(3103)xxxxxx(10)xxxxxxxxxx

**Código de barras: (01)38410320185265(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxx**

## PALETIZADO

Palet: Europeo Verde (CF)  
Medidas: (800 x 1200 mm.)  
Cajas/Base: 12  
Alturas : 6  
Cajas/Palet: 72  
Peso Neto: 576  
Peso Bruto: 626,92

## **PROCESO PRODUCTIVO**

- RECEPCIÓN MATERIAS PRIMAS:
- RECEPCIÓN MATERIAS AUXILIARES:
- PICADO:
- AMASADO CURADOS:
- EMBUTICIÓN:
- COCCIÓN:
- AHUMADO:
- ENFRIAMIENTO SUPERFICIAL:
- ENVASADO:
- PASTEURIZADO:
- 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