

 <p>JAMON CDO.C/CONTENIDO REDUC.SAL 1K FS CÓD. 8632 - (PLANTA FB01)</p>	Preparado:	Aprobado:	
	FT-CAMP-I+D-8632	FICHA TECNICA COMERCIAL	11/02/2015

Presentación

Envasado en atmósfera modificada en bandejas de material complejo plástico transparente. Peso neto: 1 kg.

Etiqueta adhesiva centrada en la mitad superior del envase.

PESOS

Unidad: 1
Fijo: 1 Kg

MEDIDAS

Profundo: 215 mm.
Ancho: 215 mm.
Alto: 45 mm.

CONSERVACION / VIDA UTIL

Mantener entre 0° y 5°C.

40 días

INGREDIENTES

JAMON COCIDO REDUCIDO SAL. Ingredientes:

Jamon de cerdo (74%), Agua, sal, corrector de acidez (E-508), antioxidantes (E-326, E-316), estabilizantes (E-450iii, E-420, E-407, E-415), dextrosa, aromas, conservadores (E-262ii, E-250), potenciador del sabor (E-621). CONTIENE SOJA.

DATOS ANALITICOS

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
% Humedad	F	74	3			%
% Proteinas	F	18	2			%
% Grasa	F	3	1			%
% Hidratos de Carbono totales	F	1	0,5			%

Valor Energético:

Kcal:103

KJ:431

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

Valor Energético:

Kcal:0

KJ:0

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

ENVASADO

ETIQUETADO

Planta: PLANTA LA BUREBA

INFORMACION (Etiqueta)

CAMPOFRÍO FOOD GROUP, S.A.

Avda. de Europa. 24 Alcobendas Madrid, España



ENVASADO EN ATMOSFERA PROTECTORA/EMBALADO EM ATMOSFERA PROTECTORA

Mantener entre 0° y 5° C./Manter entre 0° e 5° C.

Peso neto: 1 Kg

Peso líquido:

Consumir preferentemente antes del/lote: ver envase

Consumir de preferència antes de/lote:

Código de barras peso constante: 84 10320 08632 5

SIN LACTOSA

JAMON COCIDO CON CONTENIDO REDUCIDO DE SAL1KG

Ingredientes:

Jamón de cerdo, agua, antioxidantes (E-326, E-316), dextrosa, estabilizantes (E-451, E-407, E-415), azúcar, sal, aroma, cloruro potásico, conservador (E-250). **Puede contener trazas de proteína de leche y soja**

FIAMBRE DA PERNA CON CONTEÚDO REDUZIDO DE SAL 1KG

Ingredientes:

Carne da perna de suíno, água, antioxidantes (E-326, E-316), dextrose, estabilizadores (E-451, E-407, E-415), açúcar, sal, aroma, cloreto de potássio e conservante (E-250). **Pode contener vestígios de proteínas de leite e de soja.**

Valores promedios por 100 gr.

Valor energético (kcal.)	100
o (kj.)	420
Proteínas (g.)	17
Hidratos de Carbono (g.)	1,2
Azúcares (g.)	1,2
Grasas (g.)	3
Ácidos grasos saturados (g.)	1
Sal (g.)	1,3

Nota:

Etiqueta con los textos: Español y Portugués.



EMPAQUETADO

CJ. A:	234x234x120
Uds./CJ. A:	2
Peso Neto:	2
Peso Bruto:	2,172

ROTULADO

Planta: PLANTA LA BUREBA

INFORMACION EN CAJA:

CAMPOFRIO

Campofrío Food Group, S.A.

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



8632- JAM.CDO.C/CONTENIDO REDUCIDO SAL1 KG.FS

Nº de envases de 1 kg.:

Peso neto:

Mantener entre 0º y 5ºC.

Consumir preferentemente antes del/lote:

Código de barras: (01)38410320086326(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxx

PALETIZADO

Palet:	Europeo Verde (CF)
Medidas:	(800 x 1200 mm.)
Cajas/Base:	15
Alturas :	10
Cajas/Palet:	150
Peso Neto:	300
Peso Bruto:	350,800

PROCESO PRODUCTIVO

- RECEPCIÓN MATERIAS PRIMAS:
- RECEPCIÓN MATERIAS AUXILIARES:
- PREPARACIÓN SALMUERA:
- INYECCIÓN:
- MASAJE:
- EMBUTICIÓN:
- COCCIÓN:
- ENFRIAMIENTO SUPERFICIAL:
- DESMOLDEO:
- EMPAQ./PALET./ALMAC.:
- LONCHEADO:
- 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
- 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