

 <p>JAMON COCIDO EXJ 5,8 KG CF CÓD. 24175 - (PLANTA FD01)</p>	Preparado:	Aprobado:	
	FT-CAMP-I+D-24175	FICHA TECNICA COMERCIAL	04/12/2014

Presentación

Piezas de 6kg envasadas en bolsa impresa. Etiqueta de báscula.

PESOS

Unidad:	1	
Medio:	5,8	Kg

MEDIDAS

Profundo:	270	mm.
Ancho:	210	mm.
Alto:	140	mm.

CONSERVACION / VIDA UTIL

Mantener entre 0° y 5°C.

75 días

INGREDIENTES

Jamón de cerdo, agua, sal, dextrosa, estabilizante (trifosfatos, polifosfatos, difosfatos), gelificante (carragenato), antioxidante (ascorbato sódico), aromas, aroma de humo, conservante (nitrito de sodio)

Información Nutricional (Valores promedios por 100g)				
Parámetro	por 100g	por porción	%RI	RI
Tamaño Ración (g)		15		
ENERGIA				
-Kcal	104	15,6	1	2000
-KJ	435	65,25	-	8360
GRASAS	2,8	0,42	1	70
GRASAS SATURADAS	1	0,15	1	20
HIDRATOS DE CARBONO	2	0,3		270
AZUCARES	1,5	0,225	0	90
PROTEINAS	17,8	2,67		50
SAL	2,2	0,33	6	6

DATOS ANALITICOS

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
% Humedad	F	74	3			%
% Proteinas	F	17,8	2			%
% Grasa	F	3	1			%
% Hidratos de Carbono totales	F	2	0,5			%
Nitritos (ppm)	F			150		ppm

Valor Energético:

Kcal:106,2

KJ:444

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

ENVASADO

Planta: Rio Maior, NOBRE

INFORMATION: (bad code:4013047)

NOBRE ALIMENTAÇÃO, Lda.

Apartado 23, 2040-998- Portugal

Net weight: 5,819 kg

Keep between: 0°C to 5°C.

Best before: lot

NOBRE
FIAMBRE DA PERNA EXTRA

without artificial colours





ETIQUETADO

EMPAQUETADO

CB OT:	550x220x150
Uds./CB OT:	2
Peso Neto:	11,6
Peso Bruto:	11,89

Planta: Rio Maior, NOBRE

ROTULADO

Planta: Rio Maior, NOBRE

INFORMACION EN CAJA:

CAMPOFRIO (R)

Campofrío Food Group, S.A.

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

PT

RTR 79

CE

24175 - JAMON COCIDO EXJ 5,8 KG CF

Nº de piezas:

Peso neto:

Mantener entre 0º y 5ºC.

Consumir preferentemente antes del/lote:

Código de barras: (01)95601119241759(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxx

PALETIZADO

Palet:	Europeo Madera Nuevo
Medidas:	(800 x 1200 mm.)
Cajas/Base:	7
Alturas :	7
Cajas/Palet:	49
Peso Neto:	568,4
Peso Bruto:	607,61

CONTROLES

Controles de Materias Primas

- Recepción (estado higiénico y temperatura)

Otros Controles

- Microbiológico ambiental

Controles de Materias Primas

- Microbiológico

Controles Materias Auxiliares Asimilables

- Purezas
- Impurezas
- Microbiológico

Controles de Proceso

- Temperatura y tiempo de cocción
- Tª elaboración salmuera
- Incorporación salmuera
- Estanqueidad envase (si procede)
- Etiquetado

Controles de Producto Terminado

- Organoléptico
- Microbiológico
- Físico-Químico

Controles de Higiene

- Verificación eficacia operarios de limpieza
- Tª ambiental de cámaras y salas de trabajo

Otros Controles

- Detección de metales

Controles de Materias Primas

- Físico-Químico