

 <p>FIAMBRE PECHUGA PAVO SANDWICH CF CÓD. 10603 - (PLANTA FB01)</p>	Preparado:	Aprobado:	
	FT-CAMP-I+D-10603	FICHA TECNICA COMERCIAL	10/10/2012

Presentación

Piezas envasadas en tubo de material plástico.

Etiqueta autoadhesiva de producto.

PESOS

Unidad: 1
Medio: 3 Kg

MEDIDAS

Profundo: 235 mm.
Ancho: 110 mm.
Alto: 110 mm.

CONSERVACION / VIDA UTIL

Mantener entre 0° y 5°C.

90 días

INGREDIENTES

FIAMBRE DE PECHUGA DE PAVO. INGREDIENTES:

Pechuga de pavo (54%), agua, almidón, sal, estabilizantes (E-420, E-407, E-451, E-415), aroma, aroma de humo, antioxidante (E-316), conservador (E-250).

PUEDE CONTENER TRAZAS DE DERIVADOS DE SOJA Y LECHE.

DATOS ANALITICOS

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
% Humedad	F	76	4			%
% Proteínas	F	11	2			%
% Grasa	F	3	0,5			%
% Hidratos de Carbono totales	F	7	1			%
% ClNa	F	2,1				%

Valor Energético:

Kcal:99

KJ:414

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
Enterobacterias	M	<1X10 ¹				ufc/gr
F.A.M.T.	M	1X10 ⁴				ufc/gr
Escherichia Coli	M	<1X10 ¹				ufc/gr
Clostridium sulfito reductores	M	<1X10 ²				ufc/gr
Listeria	M	AUSENCIA EN 25 G.AL FINAL DEL PROCESO DE FABRICACIÓN1 X10 ² U.F.C./G.AL FINAL DE VIDA ÚTIL				
Salmonella	M	AUSENCIA EN 25 G.				

Valor Energético:

Kcal:0

KJ:0

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
% Humedad	F					%
% Proteínas	F	11	2			%
% Grasa	F	1,5	0,5			%
% Hidratos de Carbono totales	F	7,9	1			%
% ClNa	F	1,9				%
Enterobacterias	M	<1X10 ¹				ufc/gr
F.A.M.T.	M	1X10 ⁴				ufc/gr
Escherichia Coli	M	<1X10 ¹				ufc/gr
Clostridium sulfito reductores	M	<1X10 ²				ufc/gr
Listeria	M	AUSENCIA EN 25 G.AL FINAL DEL PROCESO DE FABRICACIÓN1 X10 ² U.F.C./G.AL FINAL DE VIDA ÚTIL				
Salmonella	M	AUSENCIA EN 25 G.				

ETIQUETADO

Planta: PLANTA LA BUREBA

INFORMACION:(impreso en etiqueta)

Campofrio Food Group, S.A.

Avda. de Europa, 24. Parque Empresarial La Moraleja 28108. ALCOBENDAS (Madrid) España

www.campofrio.es



PAVO SANDWICH

Carne 100% de Pavo

Alimenta tu vida

FIAMBRE DE PECHUGA DE PAVO

Ingredientes: Pechuga de Pavo (40%). Carne de pavo. Agua. Grasa de pollo. Fécula de patata. Dextrosa. Sal. **Proteína de soja.** Estabilizantes (E-450, E-407). Aroma. Potenciador del sabor (E-621). Aroma de humo. Antioxidante (E-316). Especias. Conservante (E-250).

Puede contener trazas de derivados de leche. Conservar entre 0 y 5°C

INFORMACION NUTRICIONAL:

Valores medios por 100 g. Valor energético 99 Kcal/417 kJ

Grasas 3,0 g. de las cuales Acidos Grasos Saturados 1,1 g. Hidratos de carbono 7,0 g. de los cuales Azúcares 2,9 g. Proteínas 11,0 g. Sal 2,1 g.

Nota: textos en castellano. inglés. francés v portuaués.



EMPAQUETADO

CJ. A:	320x115x270
Uds./CJ. A:	3
Peso Neto:	9
Peso Bruto:	9,306

ROTULADO

Planta: PLANTA LA BUREBA

INFORMACION EN CAJA:

CAMPOFRIO (R)

Campofrio Food Group, S.A.

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



10603 - FIAMBRE PECHUGA PAVO SANDWICH CF

Nº de piezas:

Peso neto:

Mantener entre 0º y 5ºC.

Consumir preferentemente antes del/lote: - Fecha de elaboración:

PALETIZADO

Palet:	Europeo Verde (CF)
Medidas:	(800 x 1200 mm.)
Cajas/Base:	8
Alturas :	10
Cajas/Palet:	80
Peso Neto:	720
Peso Bruto:	769,480

PROCESO PRODUCTIVO

- RECEPCIÓN MATERIAS PRIMAS:
- RECEPCIÓN MATERIAS AUXILIARES:
- ELABORACIÓN PASTA FINA:
- ELABORACIÓN PASTA GRUESA:
- MEZCLA PASTA FINA / PASTA GRUESA:
- EMBUTICIÓN:
- COCCIÓN:
- ENFRIAMIENTO SUPERFICIAL:
- DESMOLDEO:
- 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