

 <p>PECHUGA PAVO GRAN RESERVA CF CÓD. 10617 - (PLANTA FB14)</p>	Preparado:	Aprobado:	
	FT-CAMP-I+D-10617	FICHA TECNICA COMERCIAL	11/03/2015

Presentación

Piezas de pechuga de pavo extra GRAN RESERVA, de 4 kg. de peso final variable, con piel, envasadas al vacío y etiqueta de producto.

PESOS

Medio: 4 Kg

MEDIDAS

Profundo: 310 mm.

Ancho: 240 mm.

Alto: 130 mm.

CONSERVACION / VIDA UTIL

Mantener entre 0° y 5°C.

90 días

INGREDIENTES

PECHUGA DE PAVO COCIDA

Ingredientes: Pechuga de pavo (80%), agua, maltodextrina, sal, estabilizantes (E-451, E-450, E-407), aromas, especias, potenciador del sabor (E-621), antioxidantes (E-316), conservador (E-250)

Recubrimiento decorativo: gelatina de cerdo y colorante (E-150b).

Puede contener trazas de derivados de LECHE y SOJA.

Información Nutricional (Valores promedios por 100g)

Parámetro	por 100g	por porción	%RI	RI
Tamaño Ración (g)		0		
ENERGIA				
-Kcal	471	0		2000
-KJ	1969	0	-	8360
GRASAS	4	0		70
GRASAS SATURADAS	1,2	0		20
HIDRATOS DE CARBONO	1	0		270
AZUCARES	1	0		90
PROTEINAS	18	0		50
SAL	1,8	0		6

DATOS ANALITICOS

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
% Humedad	F	72	2			%
% Proteinas	F	18	1			%
% Grasa	F	4	1			%
% Hidratos de Carbono totales	F	1	0,2			%

Valor Energético:

Kcal:112

KJ:468

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
Enterobacterias	M	<1X10 ¹				ufc/gr
Listeria	M	AUSENCIA EN 25 G. FINAL PROCESO FABRICACIÓN. <1X10 ² FINAL VIDA ÚTIL.				
Clostridium sulfito reductores	M	<1X10 ²				ufc/gr
Escherichia Coli	M	<1X10 ¹				ufc/gr
Salmonella	M	AUSENCIA EN 25 G.				
% ClNa	F	1,8				%
F.A.M.T.	M	<1X10 ⁴				ufc/gr



PECHUGA DE PAVO COCIDA. Ingredientes: pechuga de pavo (80%), agua, maltodextrina, sal, estabilizantes (E-451, E-450, E-407), aromas, especias, potenciador del sabor (E-621), antioxidante (E-316), conservador (E-250). Recubrimiento decorativo: gelatina de cerdo y colorante (E-150b). Puede contener trazas de derivados de leche y soja.

MANTENER ENTRE 0° Y 5°C.

Consumir preferentemente antes del/lote: (ver etiqueta)

CAMPOFRIO FOOD GROUP, S.A. Avda. de Europa, 24, 28108 Alcobendas (Madrid), España.
www.campofrio.es

4012257

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:	
Valores medios por 100 g	
Valor energético	112 kcal / 471 kJ
Grasas	4 g
de las cuales saturadas	1,2 g
Hidratos de carbono	1 g
de los cuales azúcares	1 g
Proteínas	18 g
Sal	1,8 g

ETIQUETADO

Planta: MAQUILAS

Valores promedios por 100 gr.	
Valor energético (kcal.) o (kj.)	112 471
Proteínas (g.)	18
Hidratos de Carbono (g.)	1
Azúcares (g.)	1
Grasas (g.)	4
Ácidos grasos saturados (g.)	1,2
Sal (g.)	1,8

Una ración de 50 g. contiene:

56 Kcal	0,5 g.	2 g.	0,6	0,9 g.
3%	3%	3%	1%	15%

De la cantidad diaria orientativa (CDO) para un adulto (basado en una dieta media de 2000 Kcal).



INFORMACIÓN (etiqueta de báscula)

PECHUGA DE PAVO GRAN RESERVA

ES

10.19722/SG

CE

Peso neto:

Lote:

Consumir preferentemente antes del/lote:

codigo de barras EAN 128: Para la pieza: **(1)98410320106170(15)AAMMDD(3103)xxxxxx**

EMPAQUETADO

CAJA :	caja sin codificar
Uds./CAJA :	1
Peso Neto:	4
Peso Bruto:	4

Planta: MAQUILAS

EMPAQUETADO:

Caja:310x240x130

Unidades/caja:1

Peso neto: 4 kg.

Peso bruto: 4,245 kg.

PALETIZADO:

Pallet:Europeo

Medidas: (800x1200 mm)

Cajas base: 10

Alturas: 10

Cajas/Palet: 100

Peso neto: 400 kg.

Peso bruto: 449,5 kg.

EMPAQUETADO/ROTULADO/PALETIZADO

EMPAQUETADO:

Caja:310x240x130

Unidades/caja:1

Peso neto: 4 kg.

Peso bruto: 4,245 kg.

PALETIZADO:

Pallet:Europeo

Medidas: (800x1200 mm)

Cajas base: 10

Alturas: 10

Cajas/Palet: 100

Peso neto: 400 kg.

Peso bruto: 449,5 kg.

Planta: MAQUILAS

INFORMACION: (En etiqueta caja)

CAMPOFRIO (R)

Campofrío Food Group, S.A.

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

ES

10.19722/SG

CE

10617- PECHUGA PAVO GRAN RESERVA CF

Peso neto: 3 kg

Mantener entre 0º y 5ºC.

Consumir preferentemente antes del/lote:

Código de barras: (01)9841032010617 0(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxxx

INFORMACION: (En etiqueta palet)

CAMPOFRIO (R)

Campofrío Food Group, S.A.

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

10617PECHUGA PAVO GRAN RESERVA CF

Peso neto:

Unidades::

Consumir preferentemente antes del/lote:

Código de barras:

(02)9841032010617 0(20)00(15)AAMMDD(37)0100

(00)xxxxxxxxxxxxxxxxxxx(3103)xxxxxx(10)xxxxxxxxxxx

Código de barras: (01)98410320106170(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxxx

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