

 <p>FIAMBRE YORK 11x11 FS CÓD. 11538 - (PLANTA FB01)</p>	Preparado:	Aprobado:	
	FT-CAMP-I+D-11538	FICHA TECNICA COMERCIAL	21/12/2012

Presentación

Piezas de 3,0 kg. envasadas en tubo formato 11x11.

Las piezas irán etiquetadas con etiqueta de producto impresa y etiqueta de báscula (peso, lote, fecha de consumo preferente).

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

75 días

INGREDIENTES

FIAMBRE DE PALETA COCIDA

Paleta de cerdo, agua, almidon, corteza de cerdo, sal, maltodextrina, emulgente (E-451i), fibra vegetal, PROTEINA DE SOJA, antioxidantes (E-331, E-301), proteína de cerdo, aromas, conservadores (E-270, E-325, E-262i, E-250), dextrosa, estabilizantes(E-407, E-415), potenciador del sabor (E-621), aroma de humo, colorante (E-120).

PUEDE CONTENER TRAZAS DE LECHE.

DATOS ANALITICOS

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
% Humedad	F	77	4			%
% Proteínas	F	10	2			%
% Grasa	F	6	2			%
% Hidratos de Carbono totales	F	8	2			%

Valor Energético:

Kcal:126

KJ:527

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

Valor Energético:

Kcal:0

KJ:0

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
% Humedad	F	72	4			%
% Proteínas	F	10	2			%
% Grasa	F	5	2			%
% Hidratos de Carbono totales	F	11	2			%
F.A.M.T.	M	<1X10 ⁴				ufc/gr
Listeria	M	AUSENCIA EN 25 G. FINAL PROCESO FABRICACIÓN. <1X10 ² FINAL VIDA ÚTIL.				
Clostridium sulfito reductores	M	<1X10 ²				ufc/gr
Salmonella	M	AUSENCIA EN 25 G.				
Escherichia Coli	M	<1X10 ¹				ufc/gr
Enterobacterias	M	<1X10 ¹				ufc/gr

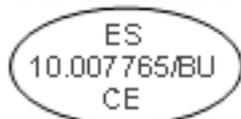
ETIQUETADO

Planta: PLANTA LA BUREBA

INFORMACION EN ETIQUETA:

Campofrío Food Group, S.A.

Avda. de Europa. 24 ALCOBENDAS (Madrid) España



YORK

FIAMBRE DE CARNE

Fiambre de Carne

Ingredientes:

Carne de cerdo. Agua. Fécula de patata. Sal. Dextrosa. Proteína de soja. Estabilizadores (E-451) (E-407). Proteína de soja. Dextrosa. Aromas. Potenciador del sabor (E-621). Antioxidantes (E-316) (E-331). Colorante (E-120). Conservador (E-250).

INFORMACION NUTRICIONAL

(Valores medios por 100 g.)

Valor energético (kcal.):122

o (kj.):510

Proteínas (g.):10

Hidratos de carbono (g.): 8

De los cuales azúcares : 1

Grasas (g.): 5,5

De las cuales saturadas : 1,9

Sal : 2.1



PROCESO PRODUCTIVO

- RECEPCIÓN MATERIAS PRIMAS:
- RECEPCIÓN MATERIAS AUXILIARES:
- PREPARACIÓN SALMUERA:
- INYECCIÓN:
- TENDERIZADO:
- MASAJE:
- EMBUTICIÓN:
- MOLDEO:
- COCCIÓN:
- DESMOLDEO:

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