 <p><b>CHOPPED DE PAVO PAVOFRIO.</b> CÓD. 192 - (PLANTA FB01)</p>	Preparado:	Aprobado:	
	FT-CAMP-I+D-192	FICHA TECNICA COMERCIAL	02/06/2014

## Presentación

Piezas envasadas en bolsa plástica impresa.

Etiqueta báscula.

## PESOS

Medio: 3,1 Kg

## MEDIDAS

Profundo: 260 mm.

Ancho: 110 mm.

Alto: 110 mm.

## CONSERVACION / VIDA UTIL

Mantener entre 0° y 5°C

75 días

## INGREDIENTES

CHOPPED DE PAVO (50%) INGREDIENTES:

Carne y grasa de pavo separada mecánicamente, agua, aceite de girasol, almidón, sal, estabilizantes (E-451, E-412, E-407), antioxidantes (E-326, E-316), aroma, especias, potenciador del sabor (E-621), conservador (E-250).

Recubrimiento decorativo: Agua, gelatina de cerdo, azúcar y colorante (E-150d).

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)		100		
ENERGIA				
-Kcal	154	154		2000
-KJ	644	644	-	8360
GRASAS	10	10		70
GRASAS SATURADAS	3	3		20
HIDRATOS DE CARBONO	5	5		270
AZUCARES	2	2		90
PROTEINAS	11	11		50
SAL	2	2		6

**DATOS ANALITICOS**

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
% Humedad	F	70	2			%
% Proteinas	F	12	2			%
% Grasa	F	10	1			%
% Hidratos de Carbono totales	F	3	1			%

**Valor Energético:**

Kcal:150

KJ:627

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

## ENVASADO

Planta: **PLANTA LA BUREBA**

INFORMACIÓN: *(Impreso en bolsa)*

Campofrio Food Group, S.A.

Avda. de Europa. 24 ALCOBENDAS (Madrid) España



CHOPPED DE PAVO

**CHOPPED DE PAVO: INGREDIENTES:** Carne y carne de pavo separada mecánicamente (50%). Agua. Aceite de girasol. Almidón. Sal. Estabilizantes (E-451) (E-415) (E-407). Antioxidantes (E-325) (E-316). Aroma. Especies. Potenciador del sabor (E-621). Conservador (E-250).

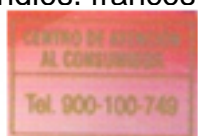
Recubrimiento decorativo: Agua. Gelatina de cerdo. Azúcar. Colorante (E-150d).

**Puede contener trazas de derivados de leche y soja.**

Mantener entre 0°C y 5°C.

Valores promedios por 100 gr.	
Valor energético (kcal.)	154
o (kj.)	642
Grasas (g.)	10
De las cuales saturadas (g.)	3
Hidratos de carbono (g.)	5
De los cuales azúcares (g.)	2
Proteína (g.)	11
Sal (g.)	2

Nota: textos en castellano, inglés. francés. flamenco. alemán y portugués.



## ETIQUETADO

Planta: **PLANTA LA BUREBA**

INFORMACION: *(etiqueta báscula)*

**CHOPPED DE PAVO PAVOFRIO**



Nº de piezas:

Peso neto:

Consumir preferentemente antes del/lote:

Código de barras peso variable - Para la pieza: 29 04066 xxxxx-x

**EMPAQUETADO**

CJ. A: 282x220x140

Uds./CJ. A: 2

Peso Neto: 6,2

Peso Bruto: 6,468

**ROTULADO**

**Planta: PLANTA LA BUREBA**

**INFORMACION EN CAJA:**

**PAVOFRIO**

**CAMPOFRIO (R)**

Campofrío Food Group, S.A.

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



**192 - CHOPPED DE PAVO PAVOFRIO**

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: 14

Alturas : 8

Cajas/Palet: 112

Peso Neto: 694,4

Peso Bruto: 749,416

## PROCESO PRODUCTIVO

- RECEPCIÓN MATERIAS PRIMAS:
- RECEPCIÓN MATERIAS AUXILIARES:
- ELABORACIÓN PASTA FINA:
- ELABORACIÓN PASTA GRUESA:
- MEZCLA PASTA FINA / PASTA GRUESA:
- EMBUTICIÓN:
- MOLDEO:
- COCCIÓN:
- CORTADO Y CARMELIZADO:
- ENVASADO/GELATINADO:
- PASTEURIZADO:
- EMPAQ./PALET./ALMAC.:

## 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

- Tª Masa/Tª Materias Primas
- Peso embutición
- Temperatura y tiempo de cocción
- 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
- Potabilidad del agua

### Controles de Materias Primas

- Físico-Químico