

 <p>FBRE JAMON COCIDO PAVO B.D. PAVOFRIO. CÓD. 102 - (PLANTA FB16)</p>		Preparado:	Aprobado:
		FT-CAMP-I+D-202	FICHA TECNICA COMERCIAL

Presentación

Piezas envasadas en bolsa definitiva de material plástico retráctil.

PESOS

Unidad:	1	
Medio:	4	Kg

MEDIDAS

Profundo:	191	mm.
Ancho:	191	mm.
Alto:	146	mm.

CONSERVACION / VIDA UTIL

Mantener entre 0° y 5°C

120 días

INGREDIENTES

FIAMBRE JAMON DE PAVO.

Ingredientes: Muslos de Pavo (51%), agua, almidon, dextrosa, sal, estabilizantes (E-420, E-451, E-407, E-412, E-508), azúcar, aroma, potenciador del sabor (E-621), antioxidante (E-316), conservador (E-250).

Información Nutricional (Valores promedios por 100g)

Parámetro	por 100g	por porción	%RI	RI
Tamaño Ración (g)		50		
ENERGIA				
-Kcal	93	46,5	2	2000
-KJ	389	194,5	-	8360
GRASAS	2,5	1,25	2	70
GRASAS SATURADAS	0,8	0,4	2	20
HIDRATOS DE CARBONO	6	3		270
AZUCARES	2,5	1,25	1	90
PROTEINAS	11,5	5,75		50
SAL	2,2	1,1	18	6



ETIQUETADO

Planta: NUEVA PLANTA BUREBA

INFORMACIÓN: (etiqueta báscula pieza)

JAMON COCIDO PAVO B.D. PAVOFRIO.



Nº de piezas:

Peso neto:

Consumir preferentemente antes del/lote:

Código de barras peso variable: Para la pieza:

(01)98410320002021(15)xxxxxx(3103)xxxxxx

EMPAQUETADO

CJ.TR:
Uds./CJ.TR: 1
Peso Neto: 4
Peso Bruto: 4,1775

ROTULADO

Planta: NUEVA PLANTA BUREBA

INFORMACION EN CAJA:

CAMPOFRIO (R)

Campofrío Food Group, S.A.U
Avda. de Europa, 24. ALCOBENDAS (Madrid) España
ES
10.15676/BU
CE

202 - FBRE. JAMON COCIDO PAVO B.D. PAVOFRIO

Nº de piezas:

Peso neto:

Mantener entre 0º y 5ºC.

Consumir preferentemente antes del/lote:

INFORMACION: *(En et. palet)*

CAMPOFRIO

Campofrío Food Group, S.A.U
Avda. de Europa, 24. ALCOBENDAS (Madrid) España.
202- FBRE. JAMON COCIDO PAVO B.D. PAVOFRIO.

Unidades:

Peso neto:

Consumir preferentemente antes del/lote:

Código de barras: (01)98410320002021(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxx

PALETIZADO

Palet: Europeo Verde (CF)
Medidas: (800 x 1200 mm.)
Cajas/Base: 20
Alturas : 9
Cajas/Palet: 180
Peso Neto: 720
Peso Bruto: 776,9500

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