

 <p>SALCHICHAS COCKTAIL FOOD SERVICE 1 KG. CÓD. 14242 - (PLANTA FB12)</p>	Preparado:	Aprobado:	
	FT-CAMP-I+D-24242	FICHA TECNICA COMERCIAL	07/08/2017

Presentación

Salchichas cocidas y ahumadas, calibre 20 mm. con la textura de pasta fina y bocado cárnico.

Envasadas al vacío y posteriormente pasteurizadas, ajustando el peso final a 1 Kg .

Comercializadas con la marca Campofrío.

PESOS

Unidad: 1
Fijo: 1 Kg

CONSERVACION / VIDA UTIL

Mantener entre 0°C y 5°C

80 días

INGREDIENTES

SALCHICHA COCIDA DE POLLO(49%), CERDO (27%). SABOR AHUMADO.

Ingredientes:

Carne separada mecánicamente de pollo, cortezas y grasa de cerdo, agua, antioxidantes (E-325, E-316), sal, estabilizantes (E-466, E-451, E-450), azúcar, especias, conservadores (E-262, E-250), aroma de humo.

PUEDE CONTENER TRAZAS DE SOJA Y LECHE

Información Nutricional (Valores promedios por 100g)				
Parámetro	por 100g	por porción	%RI	RI
Tamaño Ración (g)		0		
ENERGIA				
-Kcal	215	0		2000
-KJ	899	0	-	8360
GRASAS	17	0		70
GRASAS SATURADAS	5,7	0		20
HIDRATOS DE CARBONO	1,6	0		270
AZUCARES	0,8	0		90
PROTEINAS	14	0		50
SAL	3	0		6

DATOS ANALITICOS

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
% Humedad	F	61	4			%
% Proteinas	F	14	2			%
% Grasa	F	17	2			%
% Hidratos de Carbono totales	F	1,6	0,5			%

Valor Energético:

Kcal:215,4

KJ:900

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
Listeria	M	AUSENCIA EN 25 G.FINAL PROC.FABRIC. 1X10 ² FINAL VIDA ÚTIL				
Enterobacterias	M	<1X10 ²				ufc/gr
Clostridium sulfito reductores	M	<1X10 ²				ufc/gr
Escherichia Coli	M	2				ufc/gr
Salmonella	M	AUSENCIA EN 25 G.				
F.A.M.T.	M	1X10 ⁵				ufc/gr

ENVASADO



SALCHICHA SALSICHA COCKTAIL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / DECLARAÇÃO NUTRICIONAL	
Valores medios por 100 g / Valores médios por 100 g	
Valor energético / Energia	894 kJ / 215 kcal
Grasas / Lípidos	17 g
De las cuales saturadas / Dos quais saturados	5,7 g
Hidratos de carbono	1,6 g
De los cuales azúcares / Dos quais açúcares	0,8 g
Proteínas	14 g
Sal	3,0 g

SALCHICHA COCIDAS DE POLLO (49%), CERDO (27%) SABOR AHUMADO.
INGREDIENTES: Carne separada mecánicamente de pollo, cortezas y grasa de cerdo, agua, antioxidantes (E 325 y E 316), sal, estabilizantes (E 466, E 451 y E 450), azúcar, especias, conservadores (E 262 y E 250), aroma de humo. *Puede contener trazas de soja y de leche.* Conservar entre 0°C y 5°C.

SALSICHAS COZIDAS DE FRANGO (49%), SUÍNO (27%) SABOR FUMADO.
INGREDIENTES: Carnes separadas mecánicamente de frango, couratos e gordura de suíno, água, antioxidantes (E 325, E 316), sal, estabilizadores (E 466, E 451, E 450), açúcar, especiarias, conservantes (E 262, E 250), aroma de fumo. *Pode conter vestígios de soja e leite.* Conservar entre 0 °C e 5 °C. Produto embalado a vácuo e pasteurizado.

Consumir preferentemente antes del / lote: (ver envase). Consumir de preferência antes de/ lote: ver embalagem.

CAMPOFRIO FOOD GROUP S.A.U. Avda. de Europa, 24.
28108 Alcobendas (Madrid), España/Espanha.
www.campofriosolucionesdehosteleria.es 4019039



8 410320 085274




CENTRO DE ATENCIÓN
AL CONSUMIDOR

Tel. 900-100-749

PESO NETO /
PESO LÍQUIDO:

1kg

ETIQUETADO

EMPAQUETADO

CAJA :	380x185x185
Uds./CAJA :	8
Peso Neto:	8
Peso Bruto:	8,36

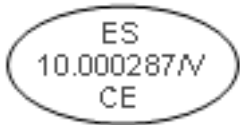
ROTULADO

Planta: PLANTA TORRENTE

INFORMACION EN CAJA:

Campofrío Food Group, S.A.

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



24242 - SALCHICHAS COCKTAIL FOOD SERVICE 1 KG.

Peso neto:

Condiciones de conservación: Mantener entre 0º y 5ºC.

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

Código de barras: **(01)38410320242425(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxx**

PALETIZADO

Palet:	Europeo Verde (CF)
Medidas:	(800 x 1200 mm.)
Cajas/Base:	12
Alturas :	6
Cajas/Palet:	72
Peso Neto:	576
Peso Bruto:	626,92

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
- Enfriamiento
- Peso final y longitud de la pieza (si procede)
- Estanqueidad envase (si procede)
- Concentración residual de oxígeno (si procede)
- 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