

 <p>JAMON COCIDO EXTRA CAMPOFRIO CÓD. 24255 - (PLANTA FB14)</p>	Preparado:	Aprobado:	
	FT-CAMP-I+D-24255	FICHA TECNICA COMERCIAL	31/08/2015

Presentación

Piezas de jamón cocido extra, de 7 kg. de peso final variable, con corteza, envasadas al vacío en bolsa de material BT impresa, cerrada mediante clipado.

PESOS

Medio: 7,6 Kg

MEDIDAS

Profundo: 340 mm.

Ancho: 260 mm.

Alto: 110 mm.

CONSERVACION / VIDA UTIL

Mantener entre 0° y 5°C.

100 días

INGREDIENTES

JAMON COCIDO EXTRA

Jamon de cerdo, agua, sal, estabilizantes (E-451), (E-407), azúcar, aroma de humo, antioxidante (E-316), potenciador del sabor (E-621), conservador (E-250).

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

Puede contener trazas de derivados de SOJA y LECHE.

Información Nutricional (Valores promedios por 100g)

Parámetro	por 100g	por porción	%RI	RI
Tamaño Ración (g)		100		
ENERGIA				
-Kcal	139	139		2000
-KJ	581	581	-	8360
GRASAS	7	7		70
GRASAS SATURADAS	2,4	2,4		20
HIDRATOS DE CARBONO	1	1		270
AZUCARES	1	1		90
PROTEINAS	18	18		50
SAL	1,8	1,8		6

DATOS ANALITICOS

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
% Humedad	F	72	4			%
% Proteinas	F	18	2			%
% Grasa	F	7	1			%
% Hidratos de Carbono totales	F	1	0,5			%

Valor Energético:

Kcal:139

KJ:581

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
Listeria	M	AUSENCIA EN 25 G. FINAL PROCESO FABRICACIÓN. <math><1 \times 10^2</math> FINAL VIDA ÚTIL.				
Enterobacterias	M	<math><1 \times 10^1</math>				ufc/gr
Clostridium sulfito reductores	M	<math><1 \times 10^2</math>				ufc/gr
Escherichia Coli	M	<math><1 \times 10^1</math>				ufc/gr
Salmonella	M	AUSENCIA EN 25 G.				
F.A.M.T.	M	<math><1 \times 10^4</math>				ufc/gr



ETIQUETADO

Planta: **MAQUILAS**

ETIQUETADO

INFORMACIÓN: *(etiqueta báscula pieza)*

JAMÓN COCIDO EXTRA

IT

341 LP

CE

Nº de piezas:

Peso neto:

Consumir preferentemente antes del/lote:

Código de barras peso variable: Para la pieza: 29 04050 xxxxx-x

Planta: **MAQUILAS**

INFORMACION: *(impreso en bolsa)*

CAMPOFRÍO (R)

Campofrío Food Group, S.A.

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

IT

341 LP

CE



EMPAQUETADO

CAJA :	caja sin codificar
Uds./CAJA :	1
Peso Neto:	7,6
Peso Bruto:	7,6

Planta: MAQUILAS

EMPAQUETADO

CJ. A:	330x270x128
Uds./CJ. A:	1
Peso Neto:	7,6
Peso Bruto:	7,86

PALETIZADO

Palet:	Europeo Verde
Medidas:	(800 x 1200 mm.)
Cajas/Base:	12
Alturas:	7
Cajas/Palet:	84
Peso Neto:	638,4
Peso Bruto:	685,24

EMPAQUETADO/ROTULADO/PALETIZADO

EMPAQUETADO

CJ. A:	330x270x128
Uds./CJ. A:	1
Peso Neto:	7,6
Peso Bruto:	7,86

PALETIZADO

Palet:	Europeo Verde
Medidas:	(800 x 1200 mm.)
Cajas/Base:	12
Alturas:	7
Cajas/Palet:	84
Peso Neto:	638,4
Peso Bruto:	685,24

Planta: MAQUILAS

ROTULADO

INFORMACION EN CAJA:

CAMPOFRIO (R)

Campofrío Food Group, S.A.

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

IT

341 LP

CE

24255 - JAMON COCIDO EXTRA CF.

Nº de piezas:

Peso neto:

Mantener entre 0º y 5ºC.

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

Código de barras: **(01) 9 8010742 24255 7 (3103)XXXXXX (15)XXXXXX (10)XXXXXXXXXX**

INFORMACION: **(En et. palet)**

CAMPOFRIO

Campofrío Food Group, S.A.

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

24255- JAMON COCIDO EXTRA CF.

Unidades:

Peso neto:

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

Código de barras: (02)9 80 10742 24255 7(20)00(13)AAMMDD(15)AAMMDD(37)0084

(00)1 80 10742xxxxxxxx(3103)xxxxxx(10)xxxxxxxx

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
- Temperatura final
- 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