

 <p>LOMO ADOBADO AL HORNO MITADES CÓD. 24884 - (PLANTA FB14)</p>	Preparado:	Aprobado:	
	FT-CAMP-I+D-24884	FICHA TECNICA COMERCIAL	06/04/2015

Presentación

Lomo de cerdo cocido y adobado, para ser cocinada al gusto. Producto con notas características de un producto salmorizado, con ligero sabor y aroma a orégano, ajo y color al corte sonrosado.

PESOS

Unidad:	1	
Medio:	2,5	Kg

MEDIDAS

Profundo:	295	mm.
Ancho:	128	mm.
Alto:	102	mm.

CONSERVACION / VIDA UTIL

Mantener entre 0° y 5°C.

125 días

INGREDIENTES

Lomo de cerdo. Agua. Almidón de maíz. Sal. Estabilizantes (E-451, E-450, E-407, E-410 y E-415). Aroma. Conservador (E-250). Potenciador del sabor (E-621). Antioxidantes (E-316 y E-331). Especias. Colorante (E-120).

% Lomo de cerdo en producto final: 56%

PUEDE CONTENER TRAZAS DE SOJA Y DERIVADOS DE LECHE.

DATOS ANALITICOS

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
% Humedad	F	78	2			%
% ClNa	F	1,9	0,2			%
% Grasa	F	1,8	1			%
% Proteinas	F	12	2			%
% Hidratos de Carbono totales	F	1,9	0,9			%

Valor Energético:

Kcal:71,8

KJ:300

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
F.A.M.T.	M	1X10 ⁵				ufc/gr
Enterobacterias	M	AUSENCIA				ufc/gr
Escherichia Coli	M	AUSENCIA				ufc/gr
Clostridium sulfito reductores	M	<1X10 ¹				ufc/gr
Staphylococcus Aureus	M	AUSENCIA				ufc/gr
Salmonella	M	AUSENCIA EN 25 G.				
Listeria	M	AUSENCIA EN 25 G.FINAL DEL PROCESO DE FABRICACIÓN 1X10 ² AL FINAL DE LA VIDA ÚTIL.				

ETIQUETADO

Planta: MAQUILAS

INFORMACION: (*etiqueta producto*)

ES

10.19722/SG

CE

Conservar entre 0° y 5° C.

Consumir preferentemente antes del/lote:

FIAMBRE DE LOMO ADOBADO AL HORNO

Ingredientes:

Lomo de cerdo. Agua. Almidón de maíz. Sal. Estabilizantes (E-451, E-450, E-407, E-410 y E-415). Aroma. Conservador (E-250). Potenciador del sabor (E-621). Antioxidantes (E-316 y E-331). Especias. Colorante (E-120).

% Lomo de cerdo en producto final: 56%

PUEDE CONTENER TRAZAS DE SOJA Y DERIVADOS DE LECHE.

EMPAQUETADO

CAJA : caja sin codificar
Uds./CAJA : 1
Peso Neto: 2,5
Peso Bruto: 2,5

Planta: MAQUILAS

EMPAQUETADO/ROTULADO/PALETIZADO

Planta: MAQUILAS

INFORMACIÓN EN CAJA: *(etiqueta caja)*

Campofrío Food Group, S.A.

Avda. de Europa, 24

ALCOBENDAS (Madrid) ESPAÑA

24884- LOMO ADOBADO AL HORNO MITADES

ES

10.19722/SG

CE

Nº de unidades por caja:

Peso neto en kg.:

Conservar entre 0º y 5ºC.

Fecha de caducidad (Consumir preferentemente antes de:)

Lote:

Código de barras EAN-128:

(01) 9 84 10320 24884 9

(3103) xxxxxx

(15) xxxxxx

(10) xxxxxxxxxxxx

INFORMACIÓN EN CAJA: *(etiqueta pallet)*

Campofrío Food Group, S.A.

Avda. de Europa, 24

ALCOBENDAS (Madrid) ESPAÑA

24884 LOMO ADOBADO AL HORNO MITADES

Nº de unidades por caja:

Peso neto en kg.:

Fecha de elaboración:

Consumir preferentemente antes de:

Lote:

Código de barras EAN-128:

(01) 9 84 10320 24884 9

(20) xx

(13) xxxxxx

(15) xxxxxx

(10) xxxxxxxxxxxx

(00) 3 84 37002 65800 55190

(3103) xxxxxx

(10) xxxxxxxxxxxx

CONTROLES

Controles de Materias Primas

- Recepción (estado higiénico y temperatura)
- Físico-Químico
- Microbiológico

Controles Materias Auxiliares Asimilables

- Purezas
- Impurezas
- Microbiológico

Controles de Proceso

- Control temperatura de la Materia Prima
- Condiciones de secadero
- Mermas
- Estanqueidad envase (si procede)
- Etiquetado

Controles de Producto Terminado

- Organoléptico
- Microbiológico
- Físico-Químico

Otros Controles

- Potabilidad del agua
- Microbiológico ambiental
- Verificación eficacia operarios de limpieza
- Temperatura ambiental de cámaras y salas de trabajo