

 <p><b>JAMON COCIDO FS</b> CÓD. 8457 - (PLANTA FB01)</p>	Preparado:	Aprobado:	
	FT-CAMP-I+D-8457	FICHA TECNICA COMERCIAL	12/05/2012

## Presentación

Piezas de 7,2 kg. envasadas bolsa anónima. Etiqueta báscula de producto.

## PESOS

Unidad:	1	
Medio:	7	Kg

## MEDIDAS

Profundo:	260	mm.
Ancho:	210	mm.
Alto:	130	mm.

## CONSERVACION / VIDA UTIL

Mantener entre 0° y 5° C.

100 días

## INGREDIENTES

Jamón de cerdo (82%). Agua. Sal. Dextrosa. PROTEINA DE SOJA. Estabilizantes (E-451, E-407). Antioxidantes (E-331, E-301). Conservador (E-262, E-250). Mezcla de especias y aromas naturales y colorante (E-120).

## DATOS ANALITICOS

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
% Humedad	F	72	4			%
% Proteinas	F	17	2			%
% Grasa	F	6	1			%
% Hidratos de Carbono totales	F	1	0,5			%

**Valor Energético:**

Kcal:126

KJ:527

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.				
Escherichia Coli	M	<math><1 \times 10^1</math>				ufc/gr
Enterobacterias	M	<math><1 \times 10^1</math>				ufc/gr
Clostridium sulfito reductores	M	<math><1 \times 10^2</math>				ufc/gr
F.A.M.T.	M	<math><1 \times 10^4</math>				ufc/gr
Salmonella	M	AUSENCIA EN 25 G.				

**Valor Energético:**

Kcal:0

KJ:0

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
% Humedad	F					%
% Proteínas	F	15,3	2			%
% Grasa	F	2	1			%
% Hidratos de Carbono totales	F	0,55	0,5			%
Listeria	M	AUSENCIA EN 25 G. FINAL PROCESO FABRICACIÓN. <math>1 \times 10^2</math> FINAL VIDA ÚTIL.				
Salmonella	M	AUSENCIA EN 25 G.				
F.A.M.T.	M	<math>1 \times 10^4</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
Enterobacterias	M	<math>1 \times 10^1</math>				ufc/gr

## ENVASADO

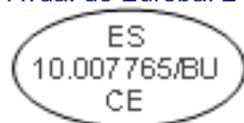
## ETIQUETADO

**Planta: PLANTA LA BUREBA**

INFORMACION EN ETIQUETA: *(etiqueta báscula)*

Campofrío Alimentación, S.A.

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



8457 JAMON COCIDO I Foodservice



Peso neto:

Consumir preferentemente antes del/lote:

Código de barras peso variable.- Para la pieza: 29 08457 xxxxx-x

Ingredientes:

Jamón. Agua. Sal. Azúcar. Lactosa. Estabilizantes (E-450) (E-407). Antioxidante (E-316). Aromas. Conservador (E-250).

Mantener entre 0° y 5°C.

## **PROCESO PRODUCTIVO**

- RECEPCIÓN MATERIAS PRIMAS:
- RECEPCIÓN MATERIAS AUXILIARES:
- PREPARACIÓN CORTEZAS:
- PREPARACIÓN SALMUERA:
- INYECCIÓN:
- MASAJE:
- EMBUTICIÓN:
- MOLDEO:
- COCCIÓN:
- DESMOLDEO:
- EMPAQ./PALET./ALMAC.:

## **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