

 <p><b>SALCHICHAS BOCATA CF 1KG</b> CÓD. 8525 - (PLANTA FB12)</p>	Preparado:	Aprobado:	
	FT-CAMP-I+D-8525	FICHA TECNICA COMERCIAL	18/05/2015

## Presentación

Salchichas cocidas y ahumadas de 26 mm. de de Øy 156 mm. de longitud, con un peso de 63 gramos envasadas al vacío y pasteurizadas en material plástico, sobres de 16 unidades 1 kg.

## PESOS

Unidad: 1  
Fijo: 1 Kg

## MEDIDAS

Profundo: 52 mm.  
Ancho: 156 mm.  
Alto: 160 mm.

## CONSERVACION / VIDA UTIL

Mantener entre 0° y 5° C

**100 días**

## INGREDIENTES

SALCHICHAS COCIDAS Y AHUMADAS DE POLLO (61%) Y CERDO (2%).

Carne separada mecánicamente de pollo, grasa de pollo, grasa de cerdo, agua, almidón, sal, azúcar, estabilizantes(E-466, E-451), aromas y especias, antioxidante (E-316), conservador (E-250). Puede contener trazas de LECHE y SOJA

<b>Información Nutricional (Valores promedios por 100g)</b>				
<b>Parámetro</b>	<b>por 100g</b>	<b>por porción</b>	<b>%RI</b>	<b>RI</b>
Tamaño Ración (g)		63		
<b>ENERGIA</b>				
-Kcal	184	115,92	6	2000
-KJ	769	484,47	-	8360
<b>GRASAS</b>	12	7,56	11	70
<b>GRASAS SATURADAS</b>	4	2,52	13	20
<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	9	5,67		270
<b>AZUCARES</b>	1	0,63	1	90
<b>PROTEINAS</b>	10	6,3		50
<b>SAL</b>	2	1,26	21	6

## **DATOS ANALITICOS**

<b>Parámetro</b>	<b>Tipo</b>	<b>Valor</b>	<b>Toler.</b>	<b>Max.</b>	<b>Min.</b>	<b>Und.</b>
% Humedad	F	59	4			%
% Proteinas	F	10	2			%
% Grasa	F	12	3			%
% Hidratos de Carbono totales	F	9	1			%

### **Valor Energético:**

Kcal:184

KJ:769

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
Listeria	M	AUSENCIA EN 25 G.FINAL PROC.FABRIC. 1X10 <sup>2</sup> FINAL VIDA ÚTIL				
Enterobacterias	M	<1X10 <sup>1</sup>				ufc/gr
Clostridium sulfito reductores	M	<1X10 <sup>2</sup>				ufc/gr
Escherichia Coli	M	<1X10 <sup>1</sup>				ufc/gr
Salmonella	M	AUSENCIA EN 25 G.				
F.A.M.T.	M	1X10 <sup>4</sup>				ufc/gr

## ENVASADO



## ETIQUETADO

**Planta: PLANTA TORRENTE**

INFORMACION: (impresión en film superior)

Campofrío Food Group, S.A.

Avda. de Europa, 24. Parque Empresarial La Moraleja 28108 ALCOBENDAS (Madrid) España

[www.campofrío.es](http://www.campofrío.es)



FORMATO AHORRO /POUPANÇA

**BOCATA**

16 UNIDADES

PESO NETO/NET WEIGHT/POIDS NET/PESO LÍQUIDO: 1 KG.

Consumir preferentemente antes del/lote: ver envase

Consumir de preferência antes del/lote: ver embalagem

Mantener entre 0° y 5°C/Conservar entre 0° e 5° C

Sugerencia de presentación/Sugestao de Apresentação

Código de barras: 84 10320 18525 7

Nota: textos en: Español, Inglés, Francés y Portugués.

## EMPAQUETADO

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

## ROTULADO

**Planta: PLANTA TORRENTE**

### ENCAJADO:

**2 sobres/base**

**4 altura de sobres**

**8 sobres/caja**

### INFORMACION EN ETIQUETA CAJA:

#### **CAMPOFRIO (R)**

Campofrío Food Group, S.A.U.

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



#### **8525- SALCHICHAS BOCATA CF 1KG**

Nº de sobres de 1 kg.:

Mantener entre 0º y 5ºC.

Consumir preferentemente antes del/lote:

Código de barras: **(01) 3 84 10320 18525 3(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxx**

INFORMACION: *(En et. palet)*

CAMPOFRIO

Campofrío Food Group, S.A.U.

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

**8525 - SALCHICHAS BOCATA CF 1KG**

Unidades:

Peso neto:

Consumir preferentemente antes del/lote:

**Código de barras: (02) 8 84 10320 18525 3(20)00(13)AAMMDD(15)AAMMDD(37)0072**

**(00)0 84 10320xxxxxxxxxx(3103)xxxxxx(10)xxxxxxxxxx**

**Código de barras: (01)38410320185258(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxx**

## PALETIZADO

Palet:	Europeo Verde (CF)
Medidas:	(800 x 1200 mm.)
Cajas/Base:	12
Alturas :	5
Cajas/Palet:	60
Peso Neto:	480
Peso Bruto:	526,60

## PROCESO PRODUCTIVO

- PICADO:
- EMULSIONADO:
- EMBUTICIÓN:
- ENVASADO:
- COCCIÓN:
- AHUMADO:
- PASTEURIZADO:
- ENFRIAMIENTO SUPERFICIAL:
- ENVASADO:
- EMPAQ./PALET./ALMAC.:

## **CONTROLES**

### **Controles de Materias Primas**

- Recepción (estado higiénico y temperatura)

### **Controles de Proceso**

- O<sub>2</sub> residual (si procede)

### **Controles de Materias Primas**

- Microbiológico

### **Controles Materias Auxiliares Asimilables**

- Purezas
- Impurezas
- Microbiológico

### **Controles de Proceso**

- T<sup>a</sup> Masa/T<sup>a</sup> Materias Primas
- Peso embutición
- Temperatura y tiempo de cocción
- Peso final y longitud de la pieza (si procede)
- Estanqueidad envase (si procede)
- Etiquetado

### **Controles de Producto Terminado**

- Organoléptico
- Microbiológico
- Físico-Químico

### **Controles de Higiene**

- Verificación eficacia operarios de limpieza
- T<sup>a</sup> ambiental de cámaras y salas de trabajo

### **Otros Controles**

- Detección de metales
- Potabilidad del agua
- Microbiológico ambiental

### **Controles de Materias Primas**

- Físico-Químico