

 <p><b>PECHUGA POLLO ESP.SANDWICH</b>  <b>CAMPOFRIO.</b>  CÓD. 992 - (PLANTA FB16)</p>	Preparado:	Aprobado:	
	FT-CAMP-I+D-992	FICHA TECNICA COMERCIAL	28/03/2017

## Presentación

Piezas de 4,05 kg. de peso medio envasadas en tubo de material plástico impreso con logos Pollofrío. Etiqueta

autoadhesiva de producto.

## PESOS

Unidad: 1  
Medio: 4,05 Kg

## MEDIDAS

Profundo: 345 mm.  
Ancho: 110 mm.  
Alto: 110 mm.

## CONSERVACION / VIDA UTIL

**Mantener entre 0° y 5° C**

**120 días**

## INGREDIENTES

FIAMBRE DE PECHUGA DE POLLO. Ingredientes: pechuga de pollo (50%), agua, almidon, dextrosa, sal, estabilizantes (E-451, E-407, E-412, E-508), aromas, especias, potenciador del sabor (E-621), aroma de humo, antioxidantes (E-316), conservador(E-250).

Puede contener trazas de SOJA.

Información Nutricional (Valores promedios por 100g)				
Parámetro	por 100g	por porción	%RI	RI
Tamaño Ración (g)		0		
ENERGIA				
-Kcal	92	0		2000
-KJ	385	0	-	8360
GRASAS	2	0		70
GRASAS SATURADAS	0,6	0		20
HIDRATOS DE CARBONO	7,5	0		270
AZUCARES	2,5	0		90
PROTEINAS	11	0		50
SAL	2,1	0		6

## DATOS ANALITICOS

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
% Humedad	F	77	4			%
% Proteinas	F	11	2			%
% Grasa	F	2	0,5			%
% Hidratos de Carbono totales	F	7,5	0,5			%

### Valor Energético:

Kcal:92,0

KJ:385

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
F.A.M.T.	M	1X10 <sup>4</sup>				ufc/gr
Escherichia Coli	M	<1X10 <sup>1</sup>				ufc/gr
Clostridium sulfito reductores	M	<1X10 <sup>2</sup>				ufc/gr
Enterobacterias	M	<1X10 <sup>1</sup>				ufc/gr
Listeria	M	AUSENCIA EN 25 G. AL FINAL DEL PROCESO DE FABRICACIÓN 1X10 <sup>2</sup> U.F.C./G. AL FINAL				
Salmonella	M	AUSENCIA EN 25 G.				

## ENVASADO

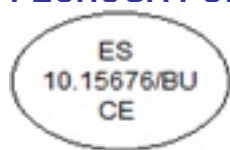


## ETIQUETADO

Planta: **NUEVA PLANTA BUREBA**

**INFORMACIÓN:** *(etiqueta báscula pieza)*

**PECHUGA POLLO ESP.SANDWICH CAMPOFRIO**



Nº de piezas:

Peso neto:

Consumir preferentemente antes del/lote:

**Código de barras peso variable: Para la pieza:**

**(01)98410320009921(15)xxxxxx(3103)xxxxxx**

## **EMPAQUETADO**

CJ.TR:	376X240X120 MM
Uds./CJ.TR:	2
Peso Neto:	8,10
Peso Bruto:	8,366

## **ROTULADO**

**Planta: NUEVA PLANTA BUREBA**

### **INFORMACION EN CAJA:**

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

Campofrío Alimentación, S.A.U.

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

ES

10.15676/BU

CE

#### **992- PECHUGA POLLO ESP.SANDWICH CAMPOFRIO**

Nº de piezas:

Peso neto:

Mantener entre 0º y 5ºC.

Consumir preferentemente antes del/lote:

### **INFORMACION EN PALET:**

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

Campofrío Alimentación, S.A.U.

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

ES

10.15676/BU

CE

#### **992- PECHUGA POLLO ESP.SANDWICH CAMPOFRIO**

Nº de piezas:

Peso neto:

Mantener entre 0º y 5ºC.

Consumir preferentemente antes del/lote:

**Código de barras: (01)98410320009921(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxx**

## PALETIZADO

Palet:	Europeo Verde (CF)
Medidas:	(800 x 1200 mm.)
Cajas/Base:	10
Alturas :	8
Cajas/Palet:	80
Peso Neto:	648,00
Peso Bruto:	694,280

## PROCESO PRODUCTIVO

- RECEPCIÓN MATERIAS PRIMAS:
- PICADO:
- RECEPCIÓN MATERIAS AUXILIARES:
- PREPARACIÓN SALMUERA:
- AMASADO COCIDOS:
- EMBUTICIÓN:

## **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
- 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