

	TRITURADO CERDO,ZANAHORIA,LENTEJAS CÓD. 22663 - (PLANTA FD01)	Preparado:	Aprobado:
FT-CAMP-I+D-22663	FICHA TECNICA COMERCIAL	04/09/2014	Edición: 1

Presentación

Plato preparado de 5ª gama a base de legumbres y carne de cerdo, envasado en barquetas de material plástico con un peso neto de 2500 gramos. Pasteurizado listo para calentar y comer.

PESOS

Unidad: 1
Fijo: 2,5 Kg

MEDIDAS

Largo: 320 mm.
Ancho: 245 mm.
Alto: 60 mm.

CONSERVACION / VIDA UTIL

Mantener entre 0º y 4ºC.

60 días

INGREDIENTES

Agua, carnes de cerdo (12%) (carne de cerdo y carne separada mecánicamente de cerdo), zanahoria (8%), lentejas (8%), patata, cebolla, tomate, proteína vegetal, maltodextrina, almidón, aceite de oliva (2%), aroma.

Información Nutricional (Valores promedios por 100g)				
Parámetro	por 100g	por porción	%RI	RI
Tamaño Ración (g)		250		
ENERGIA				
-Kcal	97	242,5	14,5	2000
-KJ	405	1012,5	-	8360
GRASAS	3,2	8,0	17,9	70
GRASAS SATURADAS	0,8	2,0	14,4	20
HIDRATOS DE CARBONO	9,5	23,75		270
AZUCARES	0,8	2,0	2,1	90
PROTEINAS	6,5	16,25		50
FIBRA ALIMENTARIA	2	5		25
SAL	0,25	0,625	10,4	6

DATOS ANALITICOS

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
% Proteinas	F	6,5	0,5			%
% Grasa	F	3,2	0,2			%
Grasas Saturadas	F			0,8		%
Grasas Monoinsaturadas	F			2,8		%
Grasas Poliinsaturadas	F			0,7		%
Grasas Trans	F			0,01		%
% Hidratos de Carbono totales	F	9,5	0,5			%
Hidrat. Carbono Solubles (Azúcares)	F	0,8		0,9		%
Relacion de HC Complejos	F	92		94	90	%
% ClNa	F			0,25		%
% Na	F	0,08		0,1		%
Fibra	F	2	0,2			%
Gluten	F	<3				ppm
Viscosidad (Brookfield)	F	2900				Centipoises

Valor Energético:

Kcal:96,8

KJ:405

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
F.A.M.T.	M	<1X10 ⁵				ufc/gr
Enterobacterias	M					ufc/gr
Escherichia Coli	M	AUSENCIA				ufc/gr
Staphylococcus Aureus	M	<1X10 ²				ufc/gr
Salmonella	M	AUSENCIA EN 25 G.				ufc/gr
Listeria	M	AUSENCIA EN 25 G.				ufc/gr

ETIQUETADO**Planta: Rio Maior, NOBRE****INFORMACION:** (impreso en etiqueta)**CAMPOFRIO FOOD GROUP, S.A.**

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

(Óvalo)

PT

RTR 79

CE

22663-TRIT. CERDO Y VERDURAS STD. 2,5KG

Peso neto:2,500 Kg.

Conservar entre 0° y 4°C.

Consumir preferentemente antes del/lote:

Código de barras: 8 4 10320 22663 9**CON ACEITE DE OLIVA****Libre de aluten. exento de lactosa y apto para dietas diabéticas o intolerantes a la glucosa**

NO CONGELAR. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE CONSUMIR EN LAS 48 H. SIGUIENTES Y MANTENER TAPADO Y ESTRICTAMENTE ENTRE 0° Y 4° C. CON ACEITE DE OLIVA

Modo de empleo:

Producto listo para consumir. Se puede calentar en el propio envase. CALENTAMIENTO EN MICROONDAS: practicar un orificio en el film superior. Calentar la ración durante 3min a 800w.

CALENTAMIENTO EN BAÑO MARÍA: calentar durante 20min.

CONTROLES

Controles de Materias Primas

- Recepción (estado higiénico y temperatura)

Otros Controles

- Microbiológico ambiental

Controles de Materias Primas

- Microbiológico

Controles Materias Auxiliares Asimilables

- Purezas
- Impurezas
- Microbiológico

Controles de Proceso

- Tª Masa/Tª Materias Primas
- Condiciones de secadero
- Mermas
- Etiquetado

Controles de Producto Terminado

- Organoléptico
- Microbiológico
- Físico-Químico

Controles de Higiene

- Verificación eficacia operarios de limpieza
- Tª ambiental de cámaras y salas de trabajo

Otros Controles

- Potabilidad del agua

Controles de Materias Primas

- Físico-Químico