

|                                                                                   |                                                                                           |            |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|
|  | <b>TRITURADO PESCD</b><br><b>BLC,ZANAHORIA,ARROZ</b><br><b>CÓD. 22668 - (PLANTA FD01)</b> | Preparado: | Aprobado:  |
| FT-CAMP-I+D-22668                                                                 | FICHA TECNICA COMERCIAL                                                                   | 04/09/2014 | Edición: 1 |

## Presentación

Plato preparado de 5ª gama a base de zanahorias, arroz y merluza, envasado en barquetas de material plástico con un peso neto de 2500 gramos. Pasteurizado listo para comer previo calentamiento

## PESOS

Unidad: 1  
Fijo: 2,5 Kg

## MEDIDAS

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

## CONSERVACION / VIDA UTIL

Mantener entre 0° y 4°C.

60 días

## INGREDIENTES

Agua, pescado blanco (Theragra chalcogramma) (18%), zanahoria (16%), arroz (7%), maltodextrina, almidón, proteína vegetal, aceite de oliva (2%), cebolla, plantas aromáticas.

Informacion Nutricional (Valores promedios por 100g)

| Parámetro           | por 100g | por porción | %RI  | RI   |
|---------------------|----------|-------------|------|------|
| Tamaño Ración (g)   |          | 250         |      |      |
| ENERGIA             |          |             |      |      |
| -Kcal               | 86       | 215         | 10,8 | 2000 |
| -KJ                 | 359      | 897,5       | -    | 8360 |
| GRASAS              | 2        | 5           | 7,1  | 70   |
| GRASAS SATURADAS    | 0,3      | 0,75        | 4    | 20   |
| HIDRATOS DE CARBONO | 10       | 25          |      | 270  |
| AZUCARES            | 1,1      | 2,75        | 3,2  | 90   |
| PROTEINAS           | 6,5      | 16,25       |      | 50   |
| FIBRA ALIMENTARIA   | 1,2      | 3,0         |      | 25   |
| SAL                 | 0,25     | 0,625       | 10,4 | 6    |

DATOS ANALITICOS

| Parámetro                           | Tipo | Valor | Toler. | Max. | Min. | Und.        |
|-------------------------------------|------|-------|--------|------|------|-------------|
| % Proteínas                         | F    | 6,5   |        |      |      | %           |
| % Grasa                             | F    | 2     | 0,2    |      |      | %           |
| % Hidratos de Carbono totales       | F    | 10    | 0,5    |      |      | %           |
| Hidrat. Carbono Solubles (Azúcares) | F    |       |        | 1,2  |      | %           |
| Relacion de HC Complejos            | F    | 88    |        | 89   | 87   | %           |
| Viscosidad (Brookfield)             | F    | 2900  |        |      |      | Centipoises |
| Gluten                              | F    | <3    |        |      |      | ppm         |
| Grasas Saturadas                    | F    |       |        | 0,4  |      | %           |
| Grasas Monoinsaturadas              | F    |       |        | 1,6  |      | %           |
| Grasas Poliinsaturadas              | F    |       |        | 0,2  |      | %           |
| Grasas Trans                        | F    |       |        | 0,01 |      | %           |
| Colesterol                          | F    |       |        | 10   |      | ppm         |
| Fibra                               | F    | 1,2   | 0,1    |      |      | %           |
| % ClNa                              | F    | 0,25  |        |      |      | %           |
| % Na                                | F    |       |        | 0,1  |      | %           |

**Valor Energético:**

Kcal:86,4

KJ:361

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

## 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

**22668-PURE DE PESCADO BLANCO Y HORTALIZAS**

Peso neto:2,500 Kg.

Conservar entre 0° y 4°C.

Consumir preferentemente antes del/lote:

**Código de barras: 8 4 10320 22668 4**

**CON ACEITE DE OLIVA**

**Libre de aluten. exento de lactosa v 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 ESTRUCTAMENTE 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.

## EMPAQUETADO

|             |                    |
|-------------|--------------------|
| CAJA :      | caja sin codificar |
| Uds./CAJA : | 0                  |
| Peso Neto:  | 0                  |
| Peso Bruto: | 0                  |

*Planta: Rio Maior, NOBRE*

### EMPAQUETADO:

Caja: 325x260x160

Unidades/caja: 3

Peso neto: 7,500

Peso bruto 8,024

### PALETIZADO:

Pallet: Europeo

Medidas: (800x1200 mm) x 1430mm (altura)

Cajas base: 10

Alturas: 8

Cajas/Palet: 80

Peso neto: 600,00

Peso bruto: 669,92

## EMPAQUETADO/ROTULADO/PALETIZADO

### EMPAQUETADO:

Caja: 325x260x160

Unidades/caja: 3

Peso neto: 7,500

Peso bruto 8,024

### PALETIZADO:

Pallet: Europeo

Medidas: (800x1200 mm) x 1430mm (altura)

Cajas base: 10

Alturas: 8

Cajas/Palet: 80

Peso neto: 600,00

Peso bruto: 669,92

*Planta: Rio Maior, NOBRE*

**INFORMACION:** [\(En etiqueta caja\)](#)

**CAMPOFRIO FOOD GROUP, S.A.**

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

PT

RTR 79

CE

**22668- TRIT. PESCADO Y VERDURAS STD 2,5KG**

Nº de piezas de 2,500 kgs.:

Fecha de elaboración:

Mantener entre 0º y 4ºC.

Consumir preferentemente antes del/lote:

**Código de barras:** (01)38410320226685(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxx

**INFORMACION:** [\(En etiqueta palet\)](#)

**22668- TRIT. PESCADO Y VERDURAS STD 2,5KG**

Peso neto:

Unidades::

Fecha de elaboración:

Consumir preferentemente antes del/lote:

**Código de barras:**

**(02)384103201226685(20)00(15)AAMMDD(37)0080**

**(00)xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx(3103)xxxxxx(10)xxxxxxxxxx**