

	TRITURADO TERNERA,CALABACIN,PATATAS CÓD. 23999 - (PLANTA FB14)	Preparado:	Aprobado:
FT-CAMP-I+D-23999	FICHA TECNICA COMERCIAL	03/02/2015	Edición: 1

Presentación

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

EAN: 84 10320 23999 8

PESOS

Unidad: 1
Fijo: 2,5 Kg

MEDIDAS

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

CONSERVACION / VIDA UTIL

Conservar entre 0 °C y 4 °C.

60 días

INGREDIENTES

Agua, patatas (26%), calabacín (16%), carnes de vacuno (12%) (carne de ternera y carne separada mecánicamente de ternera), cebolla, maltodextrina, almidón, proteína vegetal, aceite de oliva (2%), aroma.

Información Nutricional (Valores promedios por 100g)				
Parámetro	por 100g	por porción	%RI	RI
Tamaño Ración (g)		250		
ENERGIA				
-Kcal	107	267,5	13,4	2000
-KJ	447	1117,5	-	8360
GRASAS	4,5	11,25	16,1	70
GRASAS SATURADAS	1,3	3,25	16,3	20
HIDRATOS DE CARBONO	10	25	9,6	270
AZUCARES	0,9	2,25	2,5	90
PROTEINAS	6	15	30	50
SAL	0,2	0,5	8,3	6
FIBRA ALIMENTARIA	1,2	3,0		25

DATOS ANALITICOS

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
% Proteínas	F	6	0,5			%
% Grasa	F	4,4	0,2			%
Grasas Saturadas	F			1,4		%
Grasas Monoinsaturadas	F			2,8		%
Grasas Poliinsaturadas	F			0,4		%
Grasas Trans	F			0,01		%
% Hidratos de Carbono totales	F	10	0,5			%
Hidrat.Carbono Solubles (Azúcares)	F	0,9		0,9		%
Relacion de HC Complejos	F	91		95	87	%
% ClNa	F			0,2		%
% Na	F	0,08		0,1		%
Fibra	F	1,4	0,3			%
Gluten	F	<3				ppm
Viscosidad (Brookfield)	F	3500				Centipoises

Valor Energético:

Kcal:106,4

KJ:445

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: MAQUILAS

INFORMACION: (impreso en etiqueta)

CAMPOFRIO FOOD GROUP, S.A.

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

(Óvalo)

ES

26.04759/BI

CE

23999-PURÉ DE TERNERA Y HORTALIZAS 2,5 KG

Libre de gluten, exento de lactosa y apto para dietas diabéticas o intolerantes a la glucosa. Con aceite de oliva.

Producto listo para consumir. Se puede calentar en el propio envase practicando un orificio en el film superior.

Baño María: 20 min

Horno de microondas: 3 minutos a 800Kw (1 ración de 250 g)

Horno mixto: 25 minutos a 150 °C

Horno de vapor - 30 minutos a 100 °C (envase cerrado).

No congelar. Una vez abierto el envase, consumir en las 48 horas siguientes y mantener tapado entre 0 °C v 4 °C



EMPAQUETADO

CAJA :	caja sin codificar
Uds./CAJA :	1
Peso Neto:	2,5
Peso Bruto:	2,5

Planta: MAQUILAS

EMPAQUETADO:

Caja:325x270x145

Unidades/caja:3

Peso neto: 7,500

PALETIZADO:

Pallet:Europeo

Medidas: (800x1200 mm)

Cajas base:10

Alturas: 8

Cajas/Palet: 80

Peso neto: 600

EMPAQUETADO/ROTULADO/PALETIZADO

EMPAQUETADO:

Caja:325x270x145

Unidades/caja:3

Peso neto: 7,500

PALETIZADO:

Pallet:Europeo

Medidas: (800x1200 mm)

Cajas base:10

Alturas: 8

Cajas/Palet: 80

Peso neto: 600

Planta: MAQUILAS

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

CAMPOFRIO FOOD GROUP, S.A.

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

(Óvalo)

ES

26.04759/BI

CE

23999- PURÉ DE TERNERA Y HORTALIZAS 2,5 KG

Nº de piezas de 2,500 kgs.:

Fecha de elaboración:

Mantener entre 0º y 4ºC.

Consumir preferentemente antes del/lote:

Código de barras: (01)38410320239999(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxx

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

23999- PURÉ DE TERNERA Y HORTALIZAS 2,5 KG

Peso neto:

Unidades.:

Fecha de elaboración:

Consumir preferentemente antes del/lote:

Código de barras:

(02)38410320239999(20)00(13)AAMMDD(15)AAMMDD(37)0080

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

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