| | | | |
|---|---|---|---|
| | **TRITURADO CERDO, JUD VRDE,ZANAH**<br>**CÓD. 24011 - (PLANTA FB14)** | Preparado: | Aprobado: |
| FT-CAMP-I+D-24011 | FICHA TECNICA COMERCIAL | 03/02/2015 | Edición: 2 |

## Presentación

Plato preparado de 5ª gama a base de hortalizas, carne de cerdo y arroz, 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 4

**60 días**

## INGREDIENTES

Agua, patata, carnes de cerdo (15%) (carne de cerdo y carne separada mecánicamente de porcino), judía verde (6%), zanahoria (6%), puerro, proteína vegetal, almidón, maltodextrina, aceite de oliva (2%), arroz, aroma.

| Informacion Nutricional (Valores promedios por 100g) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Parámetro** | **por 100g** | **por porción** | **%RI** | **RI** |
| Tamaño Ración (g) | | 250 | | |
| ENERGIA | | | | |
| -Kcal | 105 | 262,5 | 13,1 | 2000 |
| -KJ | 439 | 1097,5 | - | 8360 |
| GRASAS | 4,5 | 11,25 | 16,1 | 70 |
| GRASAS SATURADAS | 0,8 | 2,0 | 10 | 20 |
| HIDRATOS DE CARBONO | 9,5 | 23,75 | 9,1 | 270 |
| AZUCARES | 0,8 | 2,0 | 2,2 | 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. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| % Proteinas | F | 6 | 0,5 | | | % |
| % Grasa | F | 4,4 | 0,2 | | | % |
| Grasas Saturadas | F | | | 1 | | % |
| Grasas Monoinsaturadas | F | | | 2,8 | | % |
| Grasas Poliinsaturadas | F | | | 0,4 | | % |
| 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 | 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:104,4

KJ:436

| 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 |
| Staphylococus Aureus | M | <1X10^2 | | | | ufc/gr |
| Salmonella | M | AUSENCIA EN 25 G. | | | | ufc/gr |
| Listeria | M | AUSENCIA EN 25 G. | | | | ufc/gr |

## ETIQUETADO

***Planta: MAOUILAS***

## EMPAQUETADO

| | |
|---|---|
| CAJA : | caja sin codificar |
| Uds./CAJA : | 3 |
| Peso Neto: | 7,5 |
| Peso Bruto: | 7,5 |

***Planta: MAQUILAS***

**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

**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

ES

26.04759/BI

CE

**24011- PURE DE CERDO, HORTALIZAS Y ARROZ 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)38410320240117(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxx**

**INFORMACION: (En etiqueta palet)**

**24011- PURE DE CERDO, HORTALIZAS Y ARROZ 2,5 KG**

Peso neto:

Unidades::

Fecha de elaboración:

Consumir preferentemente antes del/lote:

**Código de barras:**

**(02)38410320240117(20)00(13)AAMMDD(15)AAMMDD(37)0080**

**(00)xxxxxxxxxxxxxxxxxx(3103)xxxxxx(10)xxxxxxxxx**