

 <p><b>CREMA DE CHAMPIÑONES</b> CÓD. 26738 - (PLANTA FD01)</p>		Preparado:	Aprobado:
		FT-CAMP-I+D-26738	FICHA TECNICA COMERCIAL

## Presentación

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

EAN:8410320180757

## PESOS

Unidad: 1  
Fijo: 2,5 Kg

## MEDIDAS

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

## CONSERVACION / VIDA UTIL

Mantener entre 0º y 4º C.

Una vez abierto el envase consumir como máximo a las 48 horas.

60 días

## INGREDIENTES

Agua, patata, calabacín, cebolla, champiñón (4%), puerro, aceite de oliva (4%), extracto de levadura, aroma

<b>Información Nutricional (Valores promedios por 100g)</b>				
<b>Parámetro</b>	<b>por 100g</b>	<b>por porción</b>	<b>%RI</b>	<b>RI</b>
<b>Tamaño Ración (g)</b>		<b>250</b>		
<b>ENERGIA</b>				
<b>-Kcal</b>	<b>62</b>	<b>155</b>		<b>2000</b>
<b>-KJ</b>	<b>259</b>	<b>647,5</b>	<b>-</b>	<b>8360</b>
<b>GRASAS</b>	<b>4</b>	<b>10</b>		<b>70</b>
<b>GRASAS SATURADAS</b>	<b>1,3</b>	<b>3,25</b>		<b>20</b>
<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	<b>4,9</b>	<b>12,25</b>		<b>270</b>
<b>AZUCARES</b>	<b>0,8</b>	<b>2,0</b>		<b>90</b>
<b>FIBRA ALIMENTARIA</b>	<b>1,6</b>	<b>4,0</b>		<b>25</b>
<b>PROTEINAS</b>	<b>0,9</b>	<b>2,25</b>		<b>50</b>
<b>SAL</b>	<b>0,3</b>	<b>0,75</b>		<b>6</b>

## **DATOS ANALITICOS**

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
% Proteínas	F	0,9	0,3			%
% Grasa	F	4	0,4			%
Grasas Saturadas	F	1,3				%
Grasas Monoinsaturadas	F	2,4				%
Grasas Poliinsaturadas	F	0,25		0,4		%
Grasas Trans	F			0,01		%
% Hidratos de Carbono totales	F	4,9				%
Hidrat.Carbono Solubles (Azúcares)	F			0,8		%
Relacion de HC Complejos	F	92		95	90	%
% ClNa	F			0,3		%
% Na	F	0,1		0,1		%
Fibra	F	1,6				%
Gluten	F	<3				ppm
Viscosidad (Brookfield)	F	1550				Centipoises

Valor Energético:

Kcal:62,4

KJ:261

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.				ufc/gr
Listeria	M	AUSENCIA EN 25 G.				ufc/gr

## ENVASADO

### UTILIZACIÓN PREVISTA DE USO:

Producto listo para consumir. Se puede calentar en el propio envase.

Instrucciones de uso:

- Baño María – En el envase hermético, calentar durante 20 minutos.
- Horno de microondas – Servir 1 ración en envase adecuado y calentar 3 minutos aprox. a 800 kW.
- Horno mixto – Perforar el envase y calentar durante 25 minutos a 150 °C.
- Horno de vapor – En el envase hermético, calentar durante 30 minutos a 100 °C.

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

## ETIQUETADO

*Planta: Rio Maior, NOBRE*

## EMPAQUETADO

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

*Planta: Rio Maior, NOBRE*

## EMPAQUETADO/ROTULADO/PALETIZADO

*Planta: Rio Maior, NOBRE*

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

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

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

PT

RTR 79

CE

**26738-CREMA DE CHAMPIÑONES**

Nº de piezas de 2,500 kgs.:

Fecha de elaboración:

Mantener entre 0º y 5ºC.

Consumir preferentemente antes del/lote:

**Código de barras: (01)15601119267388(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxx**

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

**26738-CREMA DE CHAMPIÑONES**

Peso neto:

Unidades::

Fecha de elaboración:

Consumir preferentemente antes del/lote:

**Código de barras:**

**(02)15601119267388(20)00(13)AAMMDD(15)AAMMDD(37)0080**

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