

	CREMA DE ZANAHORIAS CÓD. 26740 - (PLANTA FD01)	Preparado:	Aprobado:
FT-CAMP-I+D-26740	FICHA TECNICA COMERCIAL	31/08/2016	Edición: 1

Presentación

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

EAN: 8410320180771

PESOS

Unidad: 1
Fijo: 2,5 Kg

MEDIDAS

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

CONSERVACION / VIDA UTIL

Mantener entre 0° y 4° C.

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

60 días

INGREDIENTES

Agua, zanahoria (32%), patata, cebolla, aceite de oliva (4%), aroma.

Informacion Nutricional (Valores promedios por 100g)

Parámetro	por 100g	por porción	%RI	RI
Tamaño Ración (g)		250		
ENERGIA				
-Kcal	54	135		2000
-KJ	226	565	-	8360
GRASAS	4	10		70
GRASAS SATURADAS	1,3	3,25		20
HIDRATOS DE CARBONO	3,3	8,25		270
AZUCARES	2,5	6,25		90
FIBRA ALIMENTARIA	1	2,5		25
PROTEINAS	0,6	1,5		50
SAL	0,3	0,75		6

DATOS ANALITICOS

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
% Proteínas	F	0,6				%
% Grasa	F	4	0,4			%
Grasas Saturadas	F	1,3				%
Grasas Monoinsaturadas	F	2,5		3		%
Grasas Poliinsaturadas	F	0,3		0,4		%
Grasas Trans	F			0,01		%
% Hidratos de Carbono totales	F	3,3	1			%
Hidrat.Carbono Solubles (Azúcares)	F			2,5		%
Relacion de HC Complejos	F	85		90	80	%
% ClNa	F			0,3		%
% Na	F	0,06		0,1		%
Fibra	F	1				%
Gluten	F	<3				ppm
Viscosidad (Brookfield)	F	1550				Centipoises

Valor Energético:

Kcal:53,6

KJ:224

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

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

26740-CREMA DE ZANAHORIAS

Nº de piezas de 2,500 kgs.:

Fecha de elaboración:

Mantener entre 0º y 5ºC.

Consumir preferentemente antes del/lote:

Código de barras: (01)15601119267401(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxx

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

26740-CREMA DE ZANAHORIAS

Peso neto:

Unidades::

Fecha de elaboración:

Consumir preferentemente antes del/lote:

Código de barras:

(02)15601119267401(20)00(13)AAMMDD(15)AAMMDD(37)0080

(00)xxxxxxxxxxxxxxxxxx(3103)xxxxxx(10)xxxxxxxxxx