		Preparado:	Aprobado:
	CREMA DE PUERROS **CÓD. 26741 - (PLANTA FD01)**		
FT-CAMP-I+D-26741	FICHA TECNICA COMERCIAL	31/08/2016	Edición: 1

Presentación

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

EAN: 8410320181181

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, puerros (20%), calabacín, aceite de oliva, aroma.

Informacion Nutricional (Valores promedios por 100g)				
Parámetro	**por 100g**	**por porción**	**%RI**	**RI**
Tamaño Ración (g)		250		
ENERGIA				
-Kcal	63	157,5		2000
-KJ	263	657,5	-	8360
GRASAS	4	10		70
GRASAS SATURADAS	1,3	3,25		20
HIDRATOS DE CARBONO	4,9	12,25		270
AZUCARES	0,8	2,0		90
FIBRA ALIMENTARIA	1,9	4,75		25
PROTEINAS	0,9	2,25		50
SAL	0,3	0,75		6

DATOS ANALITICOS

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
% Proteinas	F	0,9	0,3			%
% Grasa	F	4	0,4			%
Grasas Saturadas	F			1,3		%
Grasas Monoinsaturadas	F	2,9		3,5		%
Grasas Poliinsaturadas	F	0,25		0,4		%
Grasas Trans	F			0,01		%
% Hidratos de Carbono totales	F	4,9	1			%
Hidrat.Carbono Solubles (Azúcares)	F			0,8		%
Relacion de HC Complejos	F	85		90	80	%
% ClNa	F			0,3		%
% Na	F	0,06		0,1		%
Fibra	F	1,9	0,1			%
Gluten	F	<3				ppm
Viscosidad (Brookfield)	F	1650				Centipoises

Valor Energético:

Kcal:63,0

KJ:263

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

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
26741-CREMA DE PUERROS
Nº de piezas de 2,500 kgs.:
Fecha de elaboración:
Mantener entre 0º y 5ºC.
Consumir preferentemente antes del/lote:
Código de barras: (01)15601119267418(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxx

INFORMACION: (En etiqueta palet)

26741-CREMA DE PUERROS
Peso neto:
Unidades::
Fecha de elaboración:
Consumir preferentemente antes del/lote:
Código de barras:
(02)15601119267418(20)00(13)AAMMDD(15)AAMMDD(37)0080
(00)xxxxxxxxxxxxxxxxxx(3103)xxxxxx(10)xxxxxxxxx