

 <p><b>CREMA DE CALABAZA</b> CÓD. 26742 - (PLANTA FD01)</p>		Preparado:	Aprobado:
		FT-CAMP-I+D-26742	FICHA TECNICA COMERCIAL

## 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: 8410320181303

## 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, calabaza (10%), calabacín, zanahoria, aceite de oliva, 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>
Tamaño Ración (g)		250		
<b>ENERGIA</b>				
-Kcal	58	145		2000
-KJ	242	605	-	8360
<b>GRASAS</b>	4	10		70
<b>GRASAS SATURADAS</b>	1,3	3,25		20
<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	4,3	10,75		270
<b>AZUCARES</b>	1,1	2,75		90
<b>FIBRA ALIMENTARIA</b>	1	2,5		25
<b>PROTEINAS</b>	0,8	2,0		50
<b>SAL</b>	0,3	0,75		6

## **DATOS ANALITICOS**

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
% Proteínas	F	0,8	0,3			%
% Grasa	F	4	0,4			%
Grasas Saturadas	F	1,3				%
Grasas Monoinsaturadas	F	3,35		3,5		%
Grasas Poliinsaturadas	F	0,30		0,4		%
Grasas Trans	F			0,01		%
% Hidratos de Carbono totales	F	4,3	1			%
Hidrat.Carbono Solubles (Azúcares)	F			1,1		%
Relacion de HC Complejos	F	85		90	80	%
% ClNa	F			0,3		%
% Na	F	0,06		0,1		%
Fibra	F	1	0,1			%
Gluten	F	<3				ppm
Viscosidad (Brookfield)	F	1500				Centipoises

Valor Energético:

Kcal:58,4

KJ:244

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

**26742-CREMA DE CALABAZA**

Nº de piezas de 2,500 kgs.:

Fecha de elaboración:

Mantener entre 0º y 5ºC.

Consumir preferentemente antes del/lote:

**Código de barras: (01)15601119267425(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxx**

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

**26742-CREMA DE CALABAZA**

Peso neto:

Unidades::

Fecha de elaboración:

Consumir preferentemente antes del/lote:

**Código de barras:**

**(02)15601119267425(20)00(13)AAMMDD(15)AAMMDD(37)0080**

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