

 <p>CALDO CONCENTRADO JAMÓN Y HORTALIZAS B/1KG C.O.D. 26746 - (PLANTA FD01)</p>		Preparado:	Aprobado:
		FT-CAMP-I+D-26746	FICHA TECNICA COMERCIAL

Presentación

Plato preparado de 5ª gama a base de jamón y hortalizas. Concentrado y pasteurizado. Envasado en barquetas de material plástico con un peso neto de 1 kg. Para diluir en agua 9 veces, calentar y consumir y/o utilizar como caldo para sopas, arroces, etc,...

FORMA DE USO:

Diluir 1 kg de caldo concentrado en 9 litros de agua.

- Cazuela y olla: calentar hasta hervir.
- Microondas: 60 seg por ración en recipiente tapado.

PESOS

Unidad: 1
Fijo: 1 Kg

MEDIDAS

Profundo: 320 mm.
Ancho: 245 mm.
Alto: 35 mm.

CONSERVACION / VIDA UTIL

Mantener entre 0 °C y 4 °C.

- No congelar.
- Una vez abierto el envase, consumir como máximo en las 48 horas siguientes manteniéndolo tapado. Mantener estrictamente entre 0 °C y 4 °C.

60 días

INGREDIENTES

Caldo Concentrado de Jamón y Hortalizas

Ingredientes:

Caldo de jamón (46%) (agua, huesos y codillo de jamón curado), hortalizas (24%) (puerro, zanahoria, cebolla), carne de vacuno, garbanzos, almidón, carne de pollo y carne separada mecánicamente de pollo, gelatina de cerdo, aromas.

Información Nutricional (Valores promedios por 100g)				
Parámetro	por 100g	por porción	%RI	RI
Tamaño Ración (g)		100		
ENERGIA				
-Kcal	107	107	5,3	2000
-KJ	447	447	-	8360
GRASAS	6,9	6,9	9,9	70
GRASAS SATURADAS	2,6	2,6	13,2	20
HIDRATOS DE CARBONO	4	4	1,5	270
AZUCARES	1,3	1,3	1,4	90
PROTEINAS	7,2	7,2	14,3	50
SAL	0,75	0,75	12,5	6

DATOS ANALITICOS

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
% Proteínas	F	7,2	0,5			%
% Grasa	F	6,9	0,5			%
Grasas Saturadas	F	2,6				%
% Hidratos de Carbono totales	F	4	0,05			%
Hidrat. Carbono Solubles (Azúcares)	F			1,3		%
Fibra	F	0				%
% ClNa	F	0,75				%
% Na	F	0,3				%

Valor Energético:

Kcal:106,9

KJ:447

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.				
Listeria	M	AUSENCIA EN 25 G.				

ENVASADO

Parámetro	por 100g	por porción de 100 g de producto reconstituído (1+9)
VALOR ENERGÉTICO	447 kJ	44,7 kJ
	107 kcal	10,7 kcal
GRASAS	6,9 g	0,7 g
De las cuales Saturadas	2,6 g	0,3 g
HIDRATOS DE CARBONO	4,0 g	0,4 g
De los cuales Azúcares	1,3 g	0,1 g
PROTEINAS	7,2 g	0,7 g
SAL	0,75 g	0,08 g

ETIQUETADO

Planta: Rio Maior, NOBRE

INFORMACION: (impreso en etiqueta)

CAMPOFRIO FOOD GROUP, S.A.U.

Avda. de Europa, 24. 28108 Alcobendas (Madrid), España. www.campofriohealthcare.es

PT

RTR 79

CE

26746-CALDO CONCENTRADO JAMON, HORTA. B/1KG

Peso neto: 1,000 Kg.

Conservar entre 0 °C y 4 °C.

Consumir preferentemente antes del:

lote:

Instrucciones de uso

Diluir 1 kg de caldo en 9 litros de agua, calentar hasta hervir.

- Una vez abierto el envase consumir como máximo en las 48 horas siguientes manteniéndolo tapado.
- Mantener estrictamente entre 0 °C y 4 °C.



EMPAQUETADO

CAJA :	caja sin codificar
Uds./CAJA :	4
Peso Neto:	4
Peso Bruto:	4

Planta: Rio Maior, NOBRE

EMPAQUETADO:

Caja: 325x255x160 (exteriores)

Unidades/caja: 4

Peso neto: 4,000 kg

Peso bruto: 4,614 kg

PALETIZADO:

Pallet: Europeo

Medidas: (800x1200 mm)

Cajas base: 10

Alturas: 8

Cajas/Palet: 80

Peso neto: 320 kg

Peso bruto: 369 kg

EMPAQUETADO/ROTULADO/PALETIZADO

EMPAQUETADO:

Caja: 325x255x160 (exteriores)

Unidades/caja: 4

Peso neto: 4,000 kg

Peso bruto: 4,614 kg

PALETIZADO:

Pallet: Europeo

Medidas: (800x1200 mm)

Cajas base: 10

Alturas: 8

Cajas/Palet: 80

Peso neto: 320 kg

Peso bruto: 369 kg

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

26746- CALDO CONCENTRADO JAMÓN Y VERDURAS B/1KG C.

Nº de piezas de 1 kgs.:

Fecha de elaboración:

Mantener entre 0º y 4ºC.

Consumir preferentemente antes del/lote:

Código de barras: (01)3841032018166 3(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxx

INFORMACION: (En etiqueta palet)

26746- CALDO CONCENTRADO JAMÓN Y VERDURAS B/1KG

Peso neto:

Unidades::

Fecha de elaboración:

Consumir preferentemente antes del/lote:

Código de barras: (02)3841032018166 3(20)00(13)AAMMDD(15)AAMMDD(37)0080

(00)xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx(3103)xxxxxx(10)xxxxxxxxxx

Código de barras: (01)38410320181663(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxx