



Q


FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisión: 3
Fecha: 26-02-2013
Código: PC3.12
Copia Controlada

PRODUCTO: PECHUGA DE PAVO

INGREDIENTES: Carne de cerdo, agua, sal estabilizadores (E-450, E-451), azúcar, dextrosa, corrector de acidez (E-325), aromas, gelificantes (E-407, E-410, E-415), antioxidantes (E-316, E-331), conservador (E-250), potenciadores del sabor (E-621, E-627, E-631) y extracto de humo.

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Producto cocido (ver diagrama de flujo elaboración) sometido a tratamiento térmico en el que se han utilizado ingredientes naturales de alta calidad.

<p>PRESENTACIÓN</p> <p>Código: 652 Peso: 4,5 Kg. e Medidas: 33x23x16 cm Caja: 1 unid. Peso caja: 4,5 Kg. Tipo envasado: Vacío Punto Verde: N:00292 Producto No contiene OMG (RD 1829/2003)</p>	<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>Bolsa : Tripa Plonan vector 1SC2 Calibre: 240mm Color: blancorosoado Sabor: dulce Aroma: resaltable Paladar: Fino Corte: homogéneo Fabricación: 4 días</p>	
---	--	---

FORMULA CUANTITATIVA:

Pechuga de pavo: 85%
Salmuera: 15%

ES
10.02001/LO
CF

<p>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</p> <p>Valores medios aproximados por 100g</p> <p>Valor Energético----- 94Kcal/393 KJ Proteínas----- 17 g Hidratos de Carbono----- 2,9 g de los cuales, azúcares----- 0,2 g Grasas----- 1,6 g De las cuales, ácidos grasos saturados----- 0,7 g Fibra alimentaria----- 0 g Sodio----- 0,96 g</p>	<p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Categoría Extra (Orden 29-06-83)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nitratos: max 250ppm - Nitritos: max 100ppm - Fosfatos totales max. 5000ppm - Almidón: max 10% <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recuento <i>Escherichia Coli</i>: <100 ufc/g - Recuento <i>Staphylococcus Aureus</i>: <100 ufc/g - Presencia de <i>Salmonella Shigella</i>: Ausencia/25 g - Recuento <i>Clostridium Sulfitos Reductores</i>: < 100 ufc/g - Presencia de <i>Listeria Monocytogenes</i>: Ausencia/25g - Recuento de Enterobacterias Totales: <100 ufc/g
--	---

PALET:

Euro-palet: Ancho 80cm, largo 120cm
Medidas caja: 295 x 212 x 155 mm
Nº cajas palet: 98 (capa 14 x altura 7)

CODIFICACION	PAIS	IDENT. EMPRESA	CODIGO PRODUCTO	DIG. CONTROL
COD. PIEZA	84	22003	00652	0
COD. CAJA	84	22003	00652	0

COND. TEMPERATURA	CONSERVAR EN REFRIGERACIÓN		
TRANSPORTE: (Tª recomendada)	Máx: 5°C	Mín: 0°C	Ideal: 3°C
ALMACENAJE: (Tª recomendada)	Máx: 5°C	Mín: 0°C	Ideal: 3°C
PUNTO DE VENTA: (Tª recom.)	Máx: 5°C	Mín: 0°C	Ideal: 3°C

CADUCIDAD:

Global: 180 días
Fecha envasado a fecha entrega: 5 días

INSTRUCCIONES DE CONSUMO:

Conservar preferentemente entre 0° y 5°C. Consumir al cortado al natural o cocinado.

DECLARACIÓN ALÉRGENOS: No contiene alérgenos, según el Anexo V, RD 1245/2008.

USO PREVISTO Y POBLACIÓN DIANA: Todos los consumidores en general salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes y mujeres en periodos de embarazo.

DISTRIBUCION: Transporte Refrigerado