		Preparado:	Aprobado:
	SALCHICHAS POLLO CF 140G P2 **CÓD. 24503 - (PLANTA FB03)**		
FT-CAMP-I+D-24503	FICHA TECNICA COMERCIAL	16/02/2015	Edición: 2

Presentación
Salchichas cocidas envasadas al vacío en sobres de material plástico de 4 unidades cada uno y peso de 140g.
Pack de 2 bolsas.

PESOS
Unidad: 1
Fijo: 0,28 Kg

MEDIDAS
Largo: 140 mm.
Ancho: 120 mm.
Alto: 19 mm.

CONSERVACION / VIDA UTIL
Mantener entre 0º y 5ºC.
125 días

INGREDIENTES
SALCHICHAS COCIDAS DE POLLO (85%). SABOR AHUMADO. INGREDIENTES:

Carne separada mecánicamente de pollo, agua, sal, especias y aromas, estabilizante (E-451), antioxidante (E-316), aroma de humo, conservador (E-250).

PUEDE CONTENER TRAZAS DE SOJA Y DE LA LECHE.

Informacion Nutricional (Valores promedios por 100g)				
Parámetro	por 100g	por porción	%RI	RI
Tamaño Ración (g)		100		
ENERGIA				
-kcal	214	214		2000
-kJ	895	895	-	8360
GRASAS	18	18		70
GRASAS SATURADAS	6	6		20
HIDRATOS DE CARBONO	0	0		270
AZUCARES	0	0		90
PROTEINAS	13	13		50
SAL	2	2		6

DATOS ANALITICOS

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
% Humedad	F	58	4			%
% Proteinas	F	13	2			%
% Grasa	F	17	3			%
% Hidratos de Carbono totales	F	0,3	0,05			%

Valor Energético:
Kcal: 206,2
KJ: 862

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
Listeria	M	Ausencia en 25 g.final proc.fabric. $1x10^2$ final vida útil				
Enterobacterias	M	$<1x10^1$				ufc/gr
Clostridium sulfito reductores	M	$<1x10^2$				ufc/gr
Escherichia Coli	M	$<1x10^1$				ufc/gr
Salmonella	M	Ausencia en 25 g.				
F.A.M.T.	M	$1x10^4$				ufc/gr

ALÉRGENOS

	SALCHICHAS POLLO CF 140G P2 **CÓD. 24503 - (PLANTA FB03)**	Preparado:	Aprobado:
FT-CAMP-I+D-24503	FICHA TECNICA COMERCIAL	16/02/2015	Edición: 2

Alérgenos	Presencia / Ausencia	Riesgo de Contaminación Cruzada
Gluten, cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades hibridas) y productos derivados.	Ausencia	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	Ausencia	No
Huevos y productos a base de huevo.	Ausencia	No
Pescado y productos a base de pescado.	Ausencia	No
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	Ausencia	No
Soja y productos a base de soja.	Ausencia	Sí
Leche y sus derivados (excluida la lactosa).	Ausencia	Sí
Frutos de cáscara,es decir,almendras (Amygdalus communis L.),avellanas (Corylus avellana),nueces (Juglans regia),anacardos (Anacardium occidentale),pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.)K.Koch], castañas de Pará (Bertholletia excelsa),alfóncigos (PistPistacia vera), macadamias o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados.	Ausencia	No
Apio y productos derivados.	Ausencia	No
Mostaza y productos derivados.	Ausencia	No
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	Ausencia	No
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2.	Ausencia	No
Altramuces y productos a base de altramuces.	Ausencia	No
Moluscos y productos a base moluscos.	Ausencia	No
Presencia de lactosa	Ausencia	Sí

ENVASADO



		Preparado:	Aprobado:
	SALCHICHAS POLLO CF 140G P2 **CÓD. 24503 - (PLANTA FB03)**		
FT-CAMP-I+D-24503	FICHA TECNICA COMERCIAL	16/02/2015	Edición: 2



ETIQUETADO

EMPAQUETADO

CJ. T:	273x220x127
Uds./CJ. T:	12
Peso Neto:	3,36
Peso Bruto:	3,63

ROTULADO

Planta: PLANTA VILLAVERDE

INFORMACION EN CAJA:

CAMPOFRIO (R)
Campofrío Food Group, S.A.
Avda. de Europa, 24. ALCOBENDAS (Madrid) España

ES 10.004791/M CE

24305 - SALCHICHAS POLLO CF 140G P2
Nº de sobres.:
Mantener entre 0º y 5ºC.
Consumir preferentemente antes del/lote:
Código de barras: **(01) 3 84 10320 24503 7(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxx**

INFORMACION: *(En et. palet)*
CAMPOFRIO
Campofrío Food Group, S.A.

	SALCHICHAS POLLO CF 140G P2 **CÓD. 24503 - (PLANTA FB03)**	Preparado:	Aprobado:
FT-CAMP-I+D-24503	FICHA TECNICA COMERCIAL	16/02/2015	Edición: 2

Avda. de Europa, 24. ALCOBENDAS (Madrid) España.

24305 - SALCHICHAS POLLO CF 140G P2
Unidades:
Peso neto:
Consumir preferentemente antes del/lote:
Código de barras: **(02) 8 84 10320 24503 7AAMMDD(37)0130**
(00)xxxxxxxxxxxxxxxxxx(3103)xxxxxx(10)xxxxxxxxxx

PALETIZADO

Palet:	Europeo Verde (CF)
Medidas:	(800 x 1200 mm.)
Cajas/Base:	13
Alturas :	10
Cajas/Palet:	130
Peso Neto:	436,80
Peso Bruto:	496,90

CONTROLES

Controles de Materias Primas

- Recepción (estado higiénico y temperatura)
- Fisico-Químico
- Microbiológico

Controles Materias Auxiliares Asimilables

- Purezas
- Impurezas
- Microbiológico

Controles de Proceso

- Tª Masa/Tª Materias Primas
- Peso embutición
- Temperatura y tiempo de cocción
- Enfriamiento
- Peso final y longitud de la pieza (si procede)
- Estanqueidad envase (si procede)
- Concentración residual de oxigeno (si procede)
- Etiquetado

Controles de Producto Terminado

- Organoléptico
- Microbiológico
- Físico-Químico

Otros Controles

- Detección de metales
- Potabilidad del agua
- Microbiológico ambiental
- Verificación eficacia operarios de limpieza
- Temperatura ambiental de cámaras y salas de trabajo