

PRESENTACIÓN

Lonchas de bacon en formato bipack con peso total de 1kg (2x500g).
Envasado en atmósfera protectora.
21-22 lonchas por alveolo.

PESOS

Unidad: 1.0

Medio: 0.0 Kg

MEDIDAS

Profundo: 35.0 mm

Ancho: 290.0 mm

Alto: 220.0 mm

Calibre: 0.0 mm

CONSERVACIÓN / VIDA

Mantener entre 0° y 5°C

65 días

INGREDIENTES

BACON SEMICOCIDO Y AHUMADO. INGREDIENTES: Panceta de cerdo (88%), agua, antioxidantes (E-326, E-325 y E-316), sal, azúcar, estabilizante (E-451), aroma de humo, conservador (E-262, E-250).

INFORMACIÓN

(VALORES PROMEDIOS POR 100G)

Parámetro	Por 100g	Por porción	%RI	RI
ENERGIA				
- KCAL	299.0	0	Adios	2000.0
- KJ	1249.82	0.00	-	8360.0
GRASAS	26.0	0	0.0	70.0
GRASAS SATURADAS	8.7	0	0.0	20.0
HIDRATOS DE CARBONO	1.3	0	0.0	270.0
AZUCARES	1.3	0	0.0	90.0
PROTEINAS	15.0	0	0.0	50.0
SAL	2.7	0	0.0	6.0

DATOS ANALÍTICOS



BACON OSCAR MAYER LONCHAS 2x500G

COD. 28173 - (PLANTA FB12)

Valor Energético

Kcal: 299.0

KJ: 1249.82

ALERGENOS

ETIQUETADO



Planta:

PLANTA TORRENTE

EMPAQUETADO

CJ.TR: 310X237X198 MM

Uds./CJ.TR: 5

Peso Neto: 0.0

Peso Bruto: 5

ROTULADO

Planta:

PLANTA TORRENTE

28173- BACON OSCAR MAYER LONCHAS 2x500G

Nº de sobres de 2x500g :

Mantener entre 0º y 5ºC.

Consumir preferentemente antes del/lote:

INFORMACION: (En et. palet)



BACON OSCAR MAYER LONCHAS 2x500G

COD. 28173 - (PLANTA FB12)

28173- BACON OSCAR MAYER LONCHAS 2x500G

Unidades:

Peso neto:

Consumir preferentemente antes del/lote:

Código de barras: (01)38410320281738(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxx

PALETIZADO

Palet:	Europeo Verde (CF)
Medidas:	(800 x 1200 mm.)
Cajas/base:	0
Alturas:	0
Cajas palet:	0
Peso neto:	0.0
Peso bruto:	25

CONTROLES

Controles de Materias

- Recepción (estado)
- Físico-Químico
- Microbiológico

Controles Materias

- Purezas
- Impurezas
- Microbiológico

Controles de Proceso

- Temperatura y tiempo
- Tª elaboración
- Incorporación salmuera
- Estanqueidad envase
- Etiquetado



BACON OSCAR MAYER LONCHAS 2x500G

COD. 28173 - (PLANTA FB12)

Controles de Producto

- Organoléptico
- Microbiológico
- Físico-Químico

Otros Controles

- Potabilidad del agua
- Microbiológico

Controles de Proceso

- Concentración residual

Otros Controles

- Verificación eficacia
- Temperatura ambiental

Controles de Proceso

- Control temperatura de
- Temperatura e Higiene