

## PRESENTACIÓN

Lonchas de panceta de cerdo cocida y ahumada, envasadas al vacío en multicapa preimpresa en envase skin. Comercializada con la marca OSCAR MAYER.

## PESOS

Unidad: 1.0

Medio: 0.0 Kg

## MEDIDAS

Profundo: 15.0 mm

Ancho: 255.0 mm

Alto: 120.0 mm

Calibre: 0.0 mm

## CONSERVACIÓN / VIDA

Mantener entre 0° y 5°C.

70 días

## INGREDIENTES

BACON SEMICOCIDO Y AHUMADO.

Ingredientes: Panceta de cerdo(96%), sal, azúcar, estabilizante(E-451), antioxidante (E-316), conservador (E-250).

## INFORMACIÓN

(VALORES PROMEDIOS POR 100G)

Parámetro	Por 100g	Por porción	%RI	RI
<b>ENERGIA</b>				
- KCAL	386.0	0	Adios	2000.0
- KJ	1613.4799999999998	0.00	-	8360.0
<b>GRASAS</b>	36.0	0	0.0	70.0
<b>GRASAS SATURADAS</b>	12.0	0	0.0	20.0
<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	1.4	0	0.0	270.0
<b>AZUCARES</b>	1.4	0	0.0	90.0
<b>PROTEINAS</b>	14.0	0	0.0	50.0
<b>SAL</b>	2.8	0	0.0	6.0

## DATOS ANALÍTICOS



**BACON OM LN 150 G CAJA 24 UDS**

**COD. 24263 - (PLANTA FB12)**

## **Valor Energético**

Kcal: 386.0

KJ: 1613.47999999

## **ALERGENOS**

## **ETIQUETADO**

Planta:

**PLANTA TORRENTE**

## **EMPAQUETADO**

CJ.TR:	<b>266X240X205</b>
Uds./CJ.TR:	<b>24</b>
Peso Neto:	<b>0.0</b>
Peso Bruto:	<b>3</b>

**24263 - BACON OM LN 150 G CAJA 24 UDS**

**Nº de sobres de 150 g.:**

**Mantener entre 0º y 5ºC.**

**Consumir preferentemente antes del/lote: - Fecha de elaboración:**

**Código de barras: (01)38410320242630(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxxx**

## **PALETIZADO**

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

Peso bruto: **25**

## **CONTROLES**

### **Controles de Materias**

- Recepción (estado)
- Físico-Químico
- Microbiológico

### **Controles Materias**

- Purezas
- Impurezas
- Microbiológico

### **Controles de Proceso**

- Peso loncheado
- Estanqueidad envase
- Etiquetado

### **Controles de Producto**

- Organoléptico
- Microbiológico
- Físico-Químico

### **Otros Controles**

- Detección de metales
- Potabilidad del agua
- Microbiológico

### **Controles de Proceso**

- Concentración residual

### **Otros Controles**

- Verificación eficacia
- Temperatura ambiental



**BACON OM LN 150 G CAJA 24 UDS**  
COD. 24263 - (PLANTA FB12)

**Controles de Proceso**

- Paletizado óptimo,