

PRESENTACIÓN

Salchichas cocidas y ahumadas, con textura de pasta fina y bocado cárnico.
Envasadas al vacío en número de 4 unidades.
Comercializadas con la marca "OSCAR MAYER".

[b]EAN: 84 10486 07803 5

PESOS

Unidad: 1.0

Medio: 0.0 Kg

MEDIDAS

Profundo: 28.0 mm

Ancho: 180.0 mm

Alto: 100.0 mm

Calibre: 0.0 mm

CONSERVACIÓN / VIDA

Caducidad secundaria: 5 días manteniendo el producto entre 0° y 5° C. Mantener entre 0° y 5° C

120 días

INGREDIENTES

SALCHICHAS COCIDAS CON SABOR AHUMADAS.

Ingredientes: Carne separada mecánicamente de pollo, grasa de cerdo, agua, sal, dextrosa, estabilizantes (E-466, E-508, E-450), aromas y especias, aroma de humo, antioxidante (E-316) conservador (E-250).
Sabor ahumado. Puede contener trazas de SOJA y proteína de la LECHE.

SALSICHAS COZIDAS COM SABOR DE FUMO.

Ingredientes: Carne separada mecánicamente de frango, gordura de suíno, água, sal, dextrose, estabilizadores (E-466, E-508, E-450), aromas e especiarias, aroma de fumo, antioxidante (E-316) conservante (E-250).
Pode conter vestígios de SOJA e PROTEINAS DO LEITE.

INFORMACIÓN

(VALORES PROMEDIOS POR 100G)

Parámetro	Por 100g	Por porción	%RI	RI
ENERGIA				
- KCAL	233.0	0	Adios	2000.0
- KJ	973.9399999999999	0.00	-	8360.0
GRASAS	20.0	0	0.0	70.0
GRASAS SATURADAS	6.8	0	0.0	20.0

HIDRATOS DE CARBONO	1.3	0	0.0	270.0
AZUCARES	1.2	0	0.0	90.0
PROTEINAS	12.0	0	0.0	50.0
SAL	2.0	0	0.0	6.0

DATOS ANALÍTICOS

Valor Energético

Kcal: 233.0

KJ: 973.939999999

ALERGENOS

Soja y productos a base de soja.

Leche y sus derivados (excluida la lactosa).

ETIQUETADO



Planta:

PLANTA TORRENTE

EMPAQUETADO

CJ.TR: **254x188x197mm**

Uds./CJ.TR: **14**

Peso Neto: **0.0**

Peso Bruto: **4**

ROTULADO



SALCHICHAS JUMBO CLASSIC OM 350G.14UN

COD. 7626 - (PLANTA FB12)

7626- SALCHICHAS JUMBO CLASSIC OM 350G 14U

Peso neto:

Mantener entre 0° y 5°C.

Consumir preferentemente antes del/lote:

Código de barras: (01)38410320176263(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxx

PALETIZADO

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

PROCESO PRODUCTIVO

- ENVASADO/EMPAQU./PALETIZADO

CONTROLES

Controles de Materias

- Recepción (estado)
- Físico-Químico
- Microbiológico

Controles Materias

- Purezas
- Impurezas
- Microbiológico

Controles de Proceso

- Tª Masa/Tª Materias
- Peso embutición

- Temperatura y tiempo
- Peso final y longitud de
- Estanqueidad envase
- Etiquetado

Controles de Producto

- Organoléptico
- Microbiológico
- Físico-Químico

Otros Controles

- Detección de metales
- Potabilidad del agua
- Microbiológico

Controles de Proceso

- Concentración residual
- Enfriamiento

Otros Controles

- Verificación eficacia
- Temperatura ambiental

Controles de Proceso

- Paletizado óptimo,