

## PRESENTACIÓN

Envasado en Flow-Pack macroperforado impreso. Piezas de 170g.  
Caja expositora.

## PESOS

Unidad: 1.0

Medio: 0.0 Kg

## MEDIDAS

Profundo: 26.0 mm

Ancho: 26.0 mm

Alto: 310.0 mm

Calibre: 0.0 mm

## CONSERVACIÓN / VIDA

Para su exposición y venta mantener el producto por debajo de 18° C. Para su transporte entre 0° y 7°C

75 días

## INGREDIENTES

FUET EXTRA.

Ingredientes: Carne y grasa de cerdo, LECHE DESNATADA EN POLVO, sal, azúcar, especias, dextrosa, fermentos, antioxidante (E-301) y conservadores (E-250, E-252). Tripa natural de cerdo.

## INFORMACIÓN

(VALORES PROMEDIOS POR 100G)

Parámetro	Por 100g	Por porción	%RI	RI
<b>ENERGIA</b>				
- KCAL	435.0	0	Adios	2000.0
- KJ	1818.3	0.00	-	8360.0
<b>GRASAS</b>	35.0	0	0.0	70.0
<b>GRASAS SATURADAS</b>	12.0	0	0.0	20.0
<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	3.0	0	0.0	270.0
<b>AZUCARES</b>	2.0	0	0.0	90.0
<b>PROTEINAS</b>	27.0	0	0.0	50.0
<b>SAL</b>	4.0	0	0.0	6.0

## DATOS ANALÍTICOS

### Valor Energético

Kcal: 435.0

KJ: 1818.3

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
Escherichia Coli	M	1x10 <sup>2</sup>	0.0	0.0	0.0	ufc/gr
Clostridium sulfito reductores	M	1x10 <sup>2</sup>	0.0	0.0	0.0	ufc/gr
Enterobacterias	M	1x10 <sup>2</sup>	0.0	0.0	0.0	ufc/gr
Staphylococcus Aureus	M	1x10 <sup>2</sup>	0.0	0.0	0.0	ufc/gr

### ALERGENOS

Leche y sus derivados (excluida la lactosa).

Presencia de lactosa

### ETIQUETADO



Planta:

**NUEVA PLANTA BUREBA**

### EMPAQUETADO

CJ.TR: **399x199x130mm**

Uds./CJ.TR: **12**

Peso Neto: **0.0**

Peso Bruto: **2**

### ROTULADO

**28825 - LA FUETERIA ORIGINAL 170 G**

**Nº de piezas:**

**Peso neto:**

**Mantener entre 0º y 7ºC.**

**Consumir preferentemente antes del/lote:**

**28825 - LA FUETERIA ORIGINAL 170 G**

**Nº de piezas:**

**Peso neto:**

**Mantener entre 0º y 7ºC.**

**Consumir preferentemente antes del/lote:**

**Código de barras:** (01)38410320288256(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxxx

## PALETIZADO

Palet:	<b>EUROPEO MARRÓN</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:	<b>25</b>

## 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

- Condiciones de
- Mermas
- Etiquetado

**Controles de Producto**

- Organoléptico
- Microbiológico
- Físico-Químico

**Otros Controles**

- Detección de metales
- Potabilidad del agua
- Microbiológico
- Verificación eficacia
- Temperatura ambiental

**Controles de Proceso**

- Paletizado óptimo,