

PRESENTACIÓN

Envase termoformado en atmósfera protectora.
Film superior impreso e inferior transparente.
Cantidad de lonchas por sobre: 6 lonchas escalonadas.
Fondo biselado.

PESOS

Unidad: **1.0**

Medio: **0.0** **Kg**

MEDIDAS

Profundo: **6.0** **mm**

Ancho: **140.0** **mm**

Alto: **210.0** **mm**

Calibre: **0.0** **mm**

CONSERVACIÓN / VIDA

Mantener entre 0 y 5°C.

60 días

INGREDIENTES

JAMÓN COCIDO.

Ingredientes: Jamón de cerdo (75%), agua, aromas, sal, dextrosa, estabilizantes (E-450, E-451, E-407a, E-412), azúcar, antioxidante (E-316) y conservadores (E-262, E-250).

INFORMACIÓN

(VALORES PROMEDIOS POR 100G)

Parámetro	Por 100g	Por porción	%RI	RI
ENERGIA				
- KCAL	101.0	30	Adios	2000.0
- KJ	422.17999999999995	125.40	-	8360.0
GRASAS	3.0	0	1.0	70.0
GRASAS SATURADAS	1.2	0	2.0	20.0
HIDRATOS DE CARBONO	1.5	0	0.0	270.0
AZUCARES	1.5	0	1.0	90.0
PROTEINAS	17.0	5	0.0	50.0

SAL 2.0 0 10.0 6.0

DATOS ANALÍTICOS

Valor Energético

Kcal: 101.0

KJ: 422.179999999

ALERGENOS

ETIQUETADO



Planta:

NUEVA PLANTA BUREBA

EMPAQUETADO

CJ.TR: 232X156X154mm

Uds./CJ.TR: 18

Peso Neto: 0.0

Peso Bruto: 1

ROTULADO

Planta:

NUEVA PLANTA BUREBA



JAMÓN COCIDO XJ 75G
COD. 39823 - (PLANTA FB16)

39823 - JAMÓN COCIDO XJ 75G

Nº de sobres:

Peso neto:

Mantener entre 0º y 5ºC.

Consumir preferentemente antes del/lote:

39823 - JAMÓN COCIDO XJ 75G

Unidades:

Peso neto:

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

MEDIA PALET 800x1200x1690mm

Código de barras: (01)38410320398238(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

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
- Etiquetado

Controles de Producto

- Organoléptico
- Microbiológico
- Físico-Químico

Otros Controles

- Detección de metales
- Potabilidad del agua
- Microbiológico

Controles de Proceso

- Temperatura final

Otros Controles

- Verificación eficacia
- Temperatura ambiental

Controles de Proceso

- Paletizado óptimo,