

PRESENTACIÓN

Envasado en atmósfera modificada en sobres de material complejo plástico (superior impreso específico, inferior transparente). Las lonchas irán escalonadas de forma que ocupen la totalidad de la superficie del sobre. (8 lonchas). Fondo biselado.

PESOS

Unidad: **1.0**Medio: **0.0** **Kg**

MEDIDAS

Profundo: **10.0** **mm**Ancho: **140.0** **mm**Alto: **210.0** **mm**Calibre: **0.0** **mm**

CONSERVACIÓN / VIDA

Mantener entre 0 y 5°C.

60 días

INGREDIENTES

MORTADELA DE CERDO.

Ingredientes: Carne de cerdo (37%), agua, carne separada mecánicamente de pavo, grasa de cerdo, corteza de cerdo, almidón, aromas, sal, estabilizante (E-450), colorante (E-120), ajo, antioxidante(E-316) y conservador (E-250).

INFORMACIÓN

(VALORES PROMEDIOS POR 100G)

Parámetro	Por 100g	Por porción	%RI	RI
ENERGIA				
- KCAL	272.0	81	Adios	2000.0
- KJ	1136.96	338.58	-	8360.0
GRASAS	24.0	7	10.0	70.0
GRASAS SATURADAS	9.0	2	14.0	20.0
HIDRATOS DE CARBONO	4.0	1	0.0	270.0
AZUCARES	0.5	0	0.0	90.0
PROTEINAS	10.0	3	0.0	50.0
SAL	2.0	0	11.0	6.0

DATOS ANALÍTICOS

Valor Energético

Kcal: 272.0

KJ: 1136.96

ALERGENOS

ETIQUETADO



Planta:

NUEVA PLANTA BUREBA

EMPAQUETADO

CJ.TR: 232X156X154mm

Uds./CJ.TR: 12

Peso Neto: 0.0

Peso Bruto: 1

38100 - MORTADELA CLASICA 95G CJ*12

Nº de sobres de 95 g.:

Peso neto:

Consumir preferentemente antes del/lote:

Mantener entre 0º y 5ºC.



MORTADELA CLASICA 95G CJ*12

COD. 38100 - (PLANTA FB16)

38100 - MORTADELA CLASICA 95G CJ*12

Unidades:

Peso neto:

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

Código de barras: (01)38410320381001(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

- Estanqueidad envase

- Etiquetado

Controles de Producto

- Organoléptico
- Microbiológico
- Físico-Químico

Controles de Higiene

- Verificación eficacia
- Tª ambiental de

Otros Controles

- Detección de metales
- Potabilidad del agua
- Microbiológico