

PRESENTACIÓN

Envasado en atmósfera modificada en sobres de material complejo plástico, film superior impreso
Con un peso de 65g.
Número de lonchas 12.
Horma estandar.
Caja expositora impresa.
Fondo plano.

PESOS

Unidad: **1.0**

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

MEDIDAS

Profundo: **9.0** **mm**

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

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

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

CONSERVACIÓN / VIDA

Para su exposición, venta y conservación mantener entre 0ºy 7ºC. Para su transporte y almacenaje entre 0ºy 5ºC.

180 días

INGREDIENTES

SALAMI EXTRA CON PROTEÍNAS DE LA LECHE.

Ingredientes: Carne y grasa de cerdo, LACTOSA, sal, aromas, proteínas de la LECHE, azúcar, especias, dextrosa, aroma de humo, ajo, antioxidante (E-301), fermentos, colorante (E-120), conservadores (E-252, E-250). Tratamiento de superficie: conservadores (E-202 y E-235). 100g de carne para 100g de producto final.

INFORMACIÓN

(VALORES PROMEDIOS POR 100G)

Parámetro	Por 100g	Por porción	%RI	RI
ENERGIA				
- KCAL	439.0	0	Adios	2000.0
- KJ	1835.02	0.00	-	8360.0
GRASAS	39.0	0	0.0	70.0
GRASAS SATURADAS	15.0	0	0.0	20.0
HIDRATOS DE CARBONO	3.0	0	0.0	270.0
AZUCARES	2.0	0	0.0	90.0

PROTEINAS	19.0	0	0.0	50.0
SAL	3.5	0	0.0	6.0

DATOS ANALÍTICOS

Valor Energético

Kcal: 439.0

KJ: 1835.02

ALERGENOS

Leche y sus derivados (excluida la lactosa).

Presencia de lactosa

ETIQUETADO



Planta:

NUEVA PLANTA BUREBA

EMPAQUETADO

CJ.TR: **233x156x194mm**

Uds./CJ.TR: **17**

Peso Neto: **0.0**

Peso Bruto: **1**

ROTULADO



SALAMI REVILLA 65G
COD. 35625 - (PLANTA FB16)

35625 - SALAMI REVILLA 65G

Nº de sobres de 65 g.:
Mantener entre 0º y 5ºC.
Consumir preferentemente antes del/lote:

35625 - SALAMI REVILLA 65G

Unidades:
Peso neto:

Consumir preferentemente antes del/lote:

Código de barras: (01)38410320356252(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

- 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

Controles de Proceso

- Paletizado óptimo,