

PRESENTACIÓN

Envasado en atmósfera modificada en sobres de material complejo plástico, film superior impreso específico y sticker de 1,10€. 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

CHORIZO EXTRA PICANTE.

Ingredientes: Carne de cerdo, LACTOSA, sal, pimentón, aromas, dextrina, azúcar, ajo, antioxidante (E-301), conservadores (E-250, E-252), fermentos, colorante (E-120). Tratamiento de superficie: conservadores (E-202, E-235). Puede contener trazas de derivados LÁCTEOS. 119g de carne para 100g de producto final.

INFORMACIÓN

(VALORES PROMEDIOS POR 100G)

Parámetro	Por 100g	Por porción	%RI	RI
ENERGIA				
- KCAL	323.0	0	Adios	2000.0
- KJ	1350.1399999999999	0.00	-	8360.0
GRASAS	25.0	0	0.0	70.0
GRASAS SATURADAS	9.0	0	0.0	20.0
HIDRATOS DE CARBONO	2.5	0	0.0	270.0

AZUCARES	1.5	0	0.0	90.0
PROTEINAS	22.0	0	0.0	50.0
SAL	3.5	0	0.0	6.0

DATOS ANALÍTICOS

Valor Energético

Kcal: 323.0

KJ: 1350.13999999

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



CHORIZO PICANTE REVILLA 65G 1,1€

COD. 38267 - (PLANTA FB16)

38267 - CHORIZO PICANTE REVILLA 65G 1,1€

Nº de sobres de 65 g.:

Mantener entre 0º y 5ºC.

Consumir preferentemente antes del/lote:

38267 - CHORIZO PICANTE REVILLA 65G 1,1€

Unidades:

Peso neto:

Consumir preferentemente antes del/lote:

Código de barras: (01)38410320356214(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

- 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,