

PRESENTACIÓN

Jamón cocido en lonchas finas dobladas individualmente. Envasado en atmósfera modificada en sobres de material complejo plástico, con un peso neto de 115 g. Material superior impreso, material inferior anónimo.

Lonchas por sobre: 10.

Dimensiones de la loncha: 110x110 mm

Fondo ondulado.

PESOS

Unidad: **1.0**

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

MEDIDAS

Profundo: **17.0** **mm**

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

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

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

CONSERVACIÓN / VIDA

Mantener entre 0° y 5° C.

48 días

INGREDIENTES

JAMÓN COCIDO EXTRA.

Ingredientes: Jamón de cerdo (85%), agua, aromas, sal, , estabilizantes (E-451, E407a, E-508 y E-412), dextrosa, antioxidante (E-316) y conservadores (E-262, E-250).

INFORMACIÓN

(VALORES PROMEDIOS POR 100G)

Parámetro	Por 100g	Por porción	%RI	RI
ENERGIA				
- KCAL	103.0	30	Adios	2000.0
- KJ	430.53999999999996	125.40	-	8360.0
GRASAS	2.5	0	1.0	70.0
GRASAS SATURADAS	1.0	0	2.0	20.0
HIDRATOS DE CARBONO	1.0	0	0.0	270.0
AZUCARES	1.0	0	0.0	90.0
PROTEINAS	19.0	5	0.0	50.0

SAL	1.9	0	10.0	6.0
------------	-----	---	------	-----

DATOS ANALÍTICOS

Valor Energético

Kcal: 103.0

KJ: 430.539999999

ALERGENOS

ETIQUETADO



Planta:

NUEVA PLANTA BUREBA

EMPAQUETADO

CJ.TR: **230x156x296mm**

Uds./CJ.TR: **14**

Peso Neto: **0.0**

Peso Bruto: **1**

ROTULADO

Planta:

NUEVA PLANTA BUREBA



JAMON COCIDO CF FINISSIMAS L.115G

COD. 1124 - (PLANTA FB16)

1124 - JAMON COCIDO CF FINISSIMAS L.115G

Nº de sobres de 115 g.:

Peso neto:

Consumir preferentemente antes del/lote:

Mantener entre 0º y 5ºC.

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

Código de barras: (01)3841032011240(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxxx

PALETIZADO

Palet:	EUROPEO MARRÓN
Medidas:	(800 x 1200 mm.)
Cajas/base:	0
Alturas:	0
Cajas palet:	0
Peso neto:	0.0
Peso bruto:	25

PROCESO PRODUCTIVO

- ALMACENAMIENTO
- DESINFECCIÓN:
- ENFRIAMIENTO SUPERFICIAL:
- PELADO:
- LONCHEADO:
- ENVASADO:
- Puntos de Control:
- EMPAQUETADO:
- PALETIZADO

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,