

PRESENTACIÓN

Salchichas cocidas de Pollo , sabor ahumado. Envasadas al vacío en sobres de material plástico, agrupando 3 sobres de 170g en faja impresa con PVP marcado y código de barras.

PESOS

Unidad: 1.0

Medio: 0.0 Kg

MEDIDAS

Profundo: 18.0 mm

Ancho: 127.0 mm

Alto: 153.0 mm

Calibre: 0.0 mm

CONSERVACIÓN / VIDA

Mantener entre 0° y 5° C.

150 días

INGREDIENTES

SALCHICHAS COCIDAS DE POLLO (84%), CON SABOR AHUMADO.

Ingredientes: Carne separada mecánicamente de pollo, agua, dextrosa, sal, almidón, estabilizantes (E466, E451), especias, aromas, antioxidante (E316), conservador (E250) y aroma de humo.

Puede contener trazas de SOJA y proteína de la LECHE.

INFORMACIÓN

(VALORES PROMEDIOS POR 100G)

Parámetro	Por 100g	Por porción	%RI	RI
ENERGIA				
- KCAL	200.0	0	Adios	2000.0
- KJ	836.0	0.00	-	8360.0
GRASAS	15.0	0	0.0	70.0
GRASAS SATURADAS	5.3	0	0.0	20.0
HIDRATOS DE CARBONO	3.2	0	0.0	270.0
AZUCARES	1.5	0	0.0	90.0
PROTEINAS	13.0	0	0.0	50.0
SAL	2.0	0	0.0	6.0

DATOS ANALÍTICOS

Valor Energético

Kcal: 200.0

KJ: 836.0

ALERGENOS

Soja y productos a base de soja.

Leche y sus derivados (excluida la lactosa).

ETIQUETADO



Planta:

PLANTA TORRENTE

EMPAQUETADO

CJ.TR:	322x231x121mm
Uds./CJ.TR:	8
Peso Neto:	0.0
Peso Bruto:	4

ROTULADO

Planta:

PLANTA TORRENTE

INFORMACION EN CAJA:

CAMPOFRIO (R)

Campofrío Food Group, S.A.U.

Avda. de Europa, 24. ALCOBENDAS (Madrid) España

38261 - SALCHICHAS POLLO PACK 170GX3 PVP MARC

Unidades:

Mantener entre 0º y 5ºC.



SALCHICHAS POLLO PACK 170GX3 PVP MARC

COD. 38261 - (PLANTA FB12)

Consumir preferentemente antes del/lote:

INFORMACION: (En et. palet)

CAMPOFRIO

Campofrío Food Group, S.A.U.

Avda. de Europa, 24. ALCOBENDAS (Madrid) España.

38261 - SALCHICHAS POLLO PACK 170GX3 PVP MARC

Unidades:

Peso neto:

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

Código de barras: (01)38410320370524(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

- ENVASADO/EMPAQU./PALETIZADO

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
- Peso final y longitud de
- Estanqueidad envase
- Etiquetado

Controles de Producto

- Organoléptico
- Microbiológico
- Físico-Químico

Otros Controles

- Detección de metales
- Potabilidad del agua
- Microbiológico

Controles de Proceso

- Concentración residual
- Enfriamiento

Otros Controles

- Verificación eficacia
- Temperatura ambiental

Controles de Proceso

- Paletizado óptimo,