

FICHA TECNICA PRODUCTO		CODIGO DE PRODUCTO	Actualización	versión
Carpaccio de buey 20x70g, congelado		2002	04/02/2019	3

<b>CARACTERÍSTICAS PRODUCTO</b>	<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>		Carpaccio de buey previamente marinado, pequeñas lonchas en un estuche : 20 platos en una bolsa zip (11 lonchas/plato)		
	<b>PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN</b>		Preparación de la carne, moldeado - Endurecimiento por frío - Corte y depositado des las lonchas en roseta sobre hojas de papel parafinadas - Pulverización del adobo - Empaquetado en bolsa zip x 20 platos - Puesta en estuche - Congelación - Puesta en caja - Almacenamiento -18 ° C		
	<b>FECHA DE CADUCIDAD</b>	<b>CONSERVACIÓN</b>	<b>Temperatura de conservación</b>	<b>PESO</b>	<b>GENCOD</b>
18 meses		<input type="checkbox"/> Refrigeración <input checked="" type="checkbox"/> Ultracongelada	<input checked="" type="checkbox"/> FIJO UNIDAD <input checked="" type="checkbox"/> FIJO CAJA <input type="checkbox"/> VARIABLE	3477000014585	

<b>LISTA DE INGREDIENTES</b>	Carpaccio de buey previamente marinado, congelado. Ingredientes: 92% de carne puro buey (origen: UE), 8% de adobo (agua, aceites de girasol y oliva, jzumo de limón, sal)			<b>ORIGEN</b>	
				<b>CARNE :</b>	UE

DATOS LOGISTICOS					
UVC		cajas		palet	
<b>Tipo</b>	Estuche de una bolsa zip de 20 platos (plato : 70g con adobo)	<b>Tipo</b>	Americana	<b>Tipo</b>	Europa
<b>Dimensión exterior</b>		<b>Dimensión exterior</b>		<b>Cajas/capa</b>	
<b>Largo (mm)</b>	289	<b>Largo (mm)</b>	378	<b>Cantidad capa</b>	8
<b>Anchura (mm)</b>	289	<b>Anchura (mm)</b>	300	<b>Altura del capa (mm)</b>	5
<b>Altura (mm)</b>	71,5	<b>Altura (mm)</b>	300	<b>Total cajas</b>	40
<b>Peso neto (g)</b>	1400	<b>cantidad uvc / caja</b>	5	<b>Total UVC</b>	200
<b>Peso bruto (g)</b>	1706	<b>Peso neto (kg)</b>	7	<b>Peso neto de palet (kg)</b>	280
<b>Tara (g)</b>		<b>Peso bruto (kg)</b>	8,88	<b>Altura palet (m)</b>	
Estuche : 124,4	Bolsa zip : 16,25g	<b>Tara del caja (kg)</b>	0,345		
2 hojas parafinadas/platos = 40 hojas x 4,15g = 166g		<b>Tapa (Sí / No)</b>	no		

<b>CONSEILS DE REMISE EN ŒUVRE</b>	<b>PREPARACIÓN</b>	<b>DESCONDITIONAMIENTO</b>	<b>ALIÑADO</b>	<b>AÑADIDURA DE MATERIA</b>	
	Salidad congelado	SI			
	Descongelación prealable aconjada*	SI			
	<b>REGENERACIÓN</b>	<b>T °C ou Thermostat</b>	<b>MODO**</b>	<b>TIEMPO</b>	<b>POTENCIA</b>
	Baño María	°C			
	Horno ventilado " doméstico"	Th°:			
	Horno de convección forzado (1) profesional	°C			
	Micro-ondas doméstico (Potencia 750-900W)				Watts
	Micro-onda profesional (Potencia 1000-1800W)				Watts
	Plancha, placa para dorar, sartén, grill				
Otro : (ex) salamandra, "TurboChef", freidora					
Sugerencia : Al consumir en las 6 horas después de descongelación					

\* Toda descongelación es recomendada en cámara fría positiva, producto embalado abierto, identificado y fechado del día de descongelación  
 \*\* MODO: est considerado como MODO el tipo de proceso de transferencia de calor como el vapor, Aire caliente + vapor, vapor de alta presión, pleine potencia o secuencial para los micro-ondas.  
 (1) Horno de convección forzado (ventilado /aire caliente) combinado Aire + Vapor

<b>AGREMENTO SANITARIO</b>	<b>HVIA ( Armées )</b>	IFS
FR 85.215.003 CE	OUI	

FICHA TECNICA PRODUCTO	CODIGO DE PRODUCTO	Actualización	versión
Carpaccio de buey 20x70g, congelado	2002	04/02/2019	3

ALERGENICOS		AUSENCIA	PRESENCIA	TRAZAS
	CACAHUETE y productos a base de cacahuete	x		
	APIO y productos derivados	x		
	CEREALES CON GLUTEN y productos derivados	x		
	CRUSTACEOS y productos a base de crustáceos	x		
	FRUTOS DE CASCARA y productos derivados	x		
	GRANOS DE SESAMO y productos a base de granos de sesamo	x		
	LECHE y sus derivados (incluida lactosa)	x		
	ALTRAMUCES y productos a base de altramuces	x		
	MOLUSCOS y productos a base de moluscos	x		
	MOSTAZA y productos derivados	x		
	HUEVOS y productos a base de huevo	x		
	PESCADO y productos a base de pescado	x		
	SOJA y productos a base de soja	x		
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2	x			

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	Recuento total de viables	Enterobacterias	e. coli	Staphylocoques coagulase +	Clostridium perfringens	Pseudomonas	Bacillus cereus
	m = 500 000 ufc/g	/	m = 50 ufc/g	/	/	/	/
	Campylobacter	Salmonella	Listeria monocytogenes				
	/	Abs/25g	<100 ufc/25g				

CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICOS	HPD (Humidité Produit Dégraissé)	HPDA (Humidité Produit Dégraissé et Désamidonné)	SST (Sucres Solubles Totaux)	P2O5 ajoutés (Phosphates Ajoutés)
	/	/	/	/

REQUISITO	PRESENCIA DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENETICAMENTE	PRODUCTO O PRESENCIA DE INGREDIENTES IRRADIADOS
	No	No

DECLARACIÓN NUTRICIONAL	Peso neto (g)	1400	Número de porción	20	<i>Recommandations GEMRCN / Allégations</i>	
	Valor medio por	g/100g de producto	1 porción de 70 g	Aporte de la porción (% des AR*)		
	Valor energético	kJ kcal	495 118	347 82		4%
	Grasas (g)	3,5	2,5	4%		
	Ácidos grasos saturados (g)	1,2	0,8	4%		
	Hidratos de carbono	0,5	0,4	0%		
	Azúcares (g)					
	Fibra alimentaria (g)			/		
	Proteínas (g)	21	15	29%		
	Sal (g)	0,25	0,18	3%		
* Aporte de referencia para un adulto típico (84000 kJ/2000 kcal)						
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : Energie 495kJ/118kcal, Matières Grasses 3,5g, dont acides gras saturés 1,2g, Glucides 0,5g, dont sucres g, Fibres alimentaires g, Protéines 21g, Sel 0,25g.						
Relación P/L (Proteína / Lipido) :			6,0			