

FICHA TECNICA PRODUCTO		CODIGO DE PRODUCTO	Actualización	versión
Carrillera de buey cocinada en aceite de oliva - congelada		556	08/03/2019	8

CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO : Carrillera de buey, tratada en salazón, asada cocida en aceite de oliva envasada al vacío, congelada		PROCEDIMIENTO DE FABRICACION : Preparación de la carne - Dosificación de aceite - envasado al vacío - pasteurización - enfriamiento - congelación - almacenamiento	
	FECHA DE CADUCIDAD	CONSERVACIÓN	Temperatura de conservación	PESO
	18 meses	/	<input type="checkbox"/> REFRIGERADO <input checked="" type="checkbox"/> CONGELADO	<input type="checkbox"/> FIJO UNIDAD <input type="checkbox"/> FIJO CAJA <input checked="" type="checkbox"/> VARIABLE
		CODIGO DE BARRA		3477000013335

LISTA DE INGREDIENTES	Carrillera de buey, tratada en salazón, asada, y aceite de oliva, congelada.		ORIGIN
	Carrillera de buey tratada en salazón 95% (carrilleras de buey (origen : UE), sal, pimienta), 5% de aceite de oliva.		CARNE : UE
			Logotipo :


DATOS LOGISTICOS					
UNIDAD		CAJA		Palet	
Tipo	Bolsa al vacío	Tipo		Tipo	Europa
Dimensiones externas		Dimensiones externas		Cajas/capa	8
Largo (mm)		Largo (mm)	400	Cantidad capa	16
Anchura (mm)		Anchura (mm)	300	Altura del capa (mm)	100
Altura (mm)		Altura (mm)	100	Total cajas	128
Peso neto (g)	275	Cantidad uvc / caja	12	Total unidades	1536
Peso bruto (g)		Peso neto (kg)	3,3	Peso neto de palet (kg)	422,4
Tara (g)		Peso bruto (kg)		Altura palet (m)	1,75
	bolsa : 8g	Tara del caja (kg)			
		Tapa (Sí / No)	SI		

PREPARACION DEL PRODUCTO	PREPARACION	DESCONDITIONAMIENTO	ALIÑADO	AÑADIDURA DE MATERIA	
	Sin descongelación previa				
	Descongelación prealable aconjada*	8 horas a 2°c en una nevera			
	INSTRUCCIONES DE USO	T °C ou Termostato	MODO**	TIEMPO	POTENCIA
	Baño María	100° C		12/14 min (inicio descongelado) 20/25 min (inicio congelado)	
	Horno domestico				
	Horno profesional (convección) (1)	100° C		15/20 min (inicio descongelado) 28/30 min (inicio congelado)	
	Micro-ondas doméstico (Potencia 750-900W)			5/6 min (inicio descongelado) 9/15 min (inicio congelado)	900 Watts
	Micro-onda profesional (Potencia 1000-1800W)				Watts
	Plancha, placa para dorar, sartén, grill				
Otro : (ex) salamandra, "TurboChef", freidora					
Sugerencias :					

* Toda descongelación es recomendada en cámara de frío 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, plena potencia o secuencial para los micro-ondas.

(1) Horno de convección forzado (ventilado /aire caliente) combinado Aire + Vapor

AGREMENTO SANITARIO	HVIA	
FR 85.215.003 CE	SI	

FICHA TECNICA PRODUCTO	CODIGO DE PRODUCTO	Actualización	versión
Carrillera de buey cocinada en aceite de oliva - congelada	556	08/03/2019	8

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=10000ufc/g	/	/	/	m=10ufc/g	/	m=100ufc/g
	Campylobacter	Salmonella	Listéria monocytogenes				
	/	/	/				

CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICOS	Humedad en producto sin grasa	Humedad en producto sin grasa y sin almidón	Azúcares totales	Polifosfatos añadidos

EXIGENCIAS	PRESENCIA DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENETICAMENTE	PRODUCTO O PRESENCIA DE INGREDIENTES IRRADIADOS
	NO	NO

VALORES NUTRICIONALES	Peso neto (g)	275	Número de porción	2,75	Recommandations GEMRCN / Allégations	
	Valor medio por	100 g	1 porción de	Aporte de la porción (% des AR*)		
			100 g			
	Valor energético	kJ kcal	564 134	564 134		7%
	Grasas (g)		3,5	3,5		5%
	Ácidos grasos saturados (g)		1,6	1,6		8%
	Hidratos de carbono					
	Azúcares (g)					
	Fibra alimentaria (g)		1,3	1,3		/
	Proteínas (g)		25	25		50%
Sal (g)		1,1	1,1	18%		
* Aporte de referencia para un adulto típico (84000 kJ/2000 kcal)						
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : Energie 564kJ/134kcal, Matières Grasses 3,5g, dont acides gras saturés 1,6g, Glucides g, dont sucres g, Fibres alimentaires 1,3 g, Protéines 25g, Sel 1,1g.						
Relación P/L (Proteína / Lípido) :			7,1			