


FICHA TECNICA PRODUCTO		CODIGO DE PRODUCTO	Actualización	versión
Carpaccio de buey congelado 800g		2077	18/08/2020	1

CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO : Lonchas de carpaccio de buey previamente marinadas, condicionadas por 4 lonchas individuales entre 2 hojas de papel parafinado, 20 lonchas por bolsa zip, es decir 80 lonchas por estuche				
	PROCEDIMIENTO DE FABRICACION : Preparación de la carne, moldeado - Endurecimiento por frío - Corte y depositado des las lonchas sobre hojas de papel parafinado - Pulverización del adobo - Depositado hojas de papel parafinado - Empaquetado en bolsa zip - Congelación - Acondicionamiento - Almacenamiento -18 ° C				
	FECHA DE CADUCIDAD	CONSERVACIÓN	Temperatura de conservación	PESO	CODIGO DE BARRA
18 meses	12 h máx. Después de la descongelación (0 a + 4 ° C)	<input type="checkbox"/> REFRIGERADO <input checked="" type="checkbox"/> CONGELADO	<input checked="" type="checkbox"/> FIJO UNIDAD <input checked="" type="checkbox"/> FIJO CAJA <input type="checkbox"/> VARIABLE	3477000017753	

LISTA DE INGREDIENTES	Carpaccio de buey previamente marinado, congelado. Ingredientes : 90% carne de buey (origen: Francia), 10% aceite de girasol		ORIGIN	
			CARNE :	Francia
			Logotipo :	/

DATOS LOGISTICOS					
UNIDAD		CAJA		Palet	
Tipo	Estuche 20 platos x 40g	Tipo	Americana	Tipo	Europa
Dimensiones externas		Dimensiones externas		Cajas/capa	8
Largo (mm)	289	Largo (mm)	378	Cantidad capa	5
Anchura (mm)	289	Anchura (mm)	300	Altura del capa (mm)	300
Altura (mm)	35	Altura (mm)	300	Total cajas	40
Peso neto (g)	0,8	Cantidad uvc / caja	10	Total unidades	400
Peso bruto (g)	1,019	Peso neto (kg)	8	Peso neto de palet (kg)	320
Tara (g)		Peso bruto (kg)	10,535	Altura palet (m)	1,65
2 hojas paraf/ 4T = 40 hojas/bolsa zip : 40x 4,15g = 116g	Bolsa zip : 16g Estuche : 87g	Tara del caja (kg)	0,345		
		Tapa (Sí / No)	NO		

PREPARACION DEL PRODUCTO	PREPARACION	DESCONDITIONAMIENTO	ALIÑADO	AÑADIDURA DE MATERIA	
	Sin descongelación previa				
	Descongelación prealable aconjada*	SI (3 a 5 minutos)	según la receta final		
	INSTRUCCIONES DE USO	T °C ou Termostato	MODO**	TIEMPO	POTENCIA
	Baño María	°C			
	Horno domestico	Th°:			
	Horno profesional (convección) (1)	°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					
Sugerencias : Las lonchas de carne se comen crudas (descongelación de 3 a 5 minutos) a menudo condimentadas con una marinada de limón con un aceite aromático marcado. Se pueden usar en un plato o para rellenar verrines. Estas lonchas se pueden trabajar para cocinarlas en brochetas al estilo Yakitori, o en ravioles; estas preparaciones se comerán a la plancha.					
* 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	IFS 
FR 85.215.003 CE	SI	

FICHA TECNICA PRODUCTO	CODIGO DE PRODUCTO	Actualización	versión
Carpaccio de buey congelado 800g	2077	18/08/2020	1

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 SO ₂	x			

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	Recuento total de viables	Enterobacterias	e. coli	Staphylocoques coagulase +	Clostridium perfringens	Pseudomonas	Bacillus cereus
	m=500000ufc/g	/	m = 50ufc/g	/	/	/	/
	Campylobacter	Salmonella	Listeria monocytogenes				
	/	Abs/25g	<100ufc/25g				

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 GENÉTICAMENTE	PRODUCTO O PRESENCIA DE INGREDIENTES IRRADIADOS
	NO	NO

VALORES NUTRICIONALES	Peso neto (g)	800	Número de porción	#DIV/0!	Recommandations GEMRCN / Allégations	
	Valor medio por	100 g	1 porción de	Aporte de la porción (% des AR*)		
			g			
	Valor energético	kJ	1023			
		kcal	246			
	Grasas (g)		18			
	Ácidos grasos saturados (g)		3,4			
	Hidratos de carbono					
	Azúcares (g)					
	Fibra alimentaria (g)					/
	Proteínas (g)		21			
Sal (g)						
* Aporte de referencia para un adulto típico (84000 kJ/2000 kcal)						
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : Energie 1023kJ/246kcal, Matières Grasses 18g, dont acides gras saturés 3,4g, Glucides g, dont sucres g, Fibres alimentaires g, Protéines 21g, Sel g.						
Relación P/L (Proteína / Lípido) :			1,2			