

FICHA TECNICA PRODUCTO	CODIGO DE PRODUCTO	Actualización	versión
Carpaccio de buey ahumado , congelado	2105	15/11/2021	1

CARACTERÍSTICAS PRODUCTO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO : carpaccio de buey ahumado congelado, 1,4kg, en caja, 20 platos en bolsas zip (7 lonchas/ carpaccio o sea 70g) PROCEDIMIENTO DE FABRICACION : preparación de las carnes, moldeo (embrague), ahumado en celda, endurecimiento, almacenamiento -18 , temperamento, corte y colocación en rosetón de las rebanadas sobre hojas de papel parafinado, pulverización del aceite de girasol, envasado en bolsas zip x20 platos, ultracongelación, envasado en cajas, envasado en cartón, almacenamiento a -18°				
	FECHA DE CADUCIDAD	CONSERVACIÓN	Temperatura de conservación	PESO	CODIGO DE BARRA
	18 meses	12 horas max después descongelación	<input type="checkbox"/> REFRIGERADO (0°C / +4°C) <input checked="" type="checkbox"/> CONGELADO (-18°C)	<input checked="" type="checkbox"/> FIJO UNIDAD <input checked="" type="checkbox"/> FIJO CAJA <input type="checkbox"/> VARIABLE	3477000017944

LISTA DE INGREDIENTES	carpaccio de buey ahumado, congelado: 92% de carne de buey (origen: Francia), 8% aceite de girasol,		ORIGIN	
			CARNE :	Francia
			Logotipo :	VBF / VPF / VF

DATOS LOGISTICOS


UNIDAD		CAJA		Palet	
Tipo	caja de 1 bolsa zip de 20 platos	Tipo		Tipo	EUROPA
Dimensiones externas		Dimensiones externas		Cajas/capa	8
Largo (mm)	289	Largo (mm)	375	Cantidad capa	5
Anchura (mm)	289	Anchura (mm)	297	Altura del capa (mm)	297
Altura (mm)	71,5	Altura (mm)	297	Total cajas	40
Peso neto (g)	1400	Cantidad uvc / caja	5	Total unidades	200
Peso bruto (g)	1709	Peso neto (kg)	7	Peso neto de palet (kg)	280
Tara (g)		Peso bruto (kg)	8,877	Altura palet (m)	1,635
tara hoja (g): 172g bolsa zip : 13g	caja: +/- 124,4g	Tara del caja (kg)	0,33		
		Tapa (Si / No)	NO		

PREPARACION DEL PRODUCTO	PREPARACION	DESCONDITIONAMIENTO	ALIÑADO		AÑADIDURA DE MATERIA
	Sin descongelación previa				
	Descongelación prealable aconsejada*	sí	según receta final		
	PREPARACION DEL PRODUCTO	T °C ou Termostato	MODO**	TIEMPO	POTENCIA
	Baño María	°C			
	Horno domestico	Th°: 6/7			
	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 : Al consumir en las 6 horas después de descongelación					

* 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		

FICHA TECNICA PRODUCTO	CODIGO DE PRODUCTO	Actualización	versión
Carpaccio de buey ahumado , congelado	2105	15/11/2021	5

ALERGENICOS		Presencia voluntaria en la implementación de las materias primas		Riesgo de presencia probable
		SÍ	NO	
	CACAHUETE y productos a base de cacahuete			
	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 sésamo		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 = 500000ufc/g	/	m = 50ufc / g	/	/	/	/
	Campylobacter	Salmonella	Listéria monocytogenes				
/	no detectado/25g	no detectado <100ufc/25g					

CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICOS	Humedad en producto sin grasa	Humedad en producto sin grasa y sin almidón	Azúcares totales	Added polyphosphates
	/	/	/	/

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

VALORES NUTRICIONALES	Peso neto (g)	Número de porción		Recommandations GEMRCN / Allégations	
	Valor medio por	100 g	1 porción de		Aporte de la porción (% des AR*)
			70 g		
	Valor energético	kJ 777	435		5%
		kcal 148	104		
	Grasas (g)	6,0	4,2		6%
	Ácidos grasos saturados (g)	2,0	1,4		7%
	Hidratos de carbono	0,5	0,4		0%
	Azúcares (g)	0,5	0,4		0%
	Fibra alimentaria (g)				/
Proteínas (g)	23	16	32%		
Sal (g)	0,20	0,14	2%		

* Aporte de referencia para un adulto típico (84000 kJ/2000 kcal)

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : Energie 777kJ/148kcal, Matières Grasses 6g, dont acides gras saturés 2g, Glucides 0,5g, dont sucres 0,5g, Fibres alimentaires g, Protéines 23g, Sel 0,2g.

Relación P/L (Proteína / Lípido) :	3,8
------------------------------------	-----