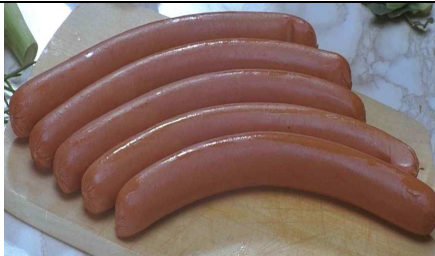
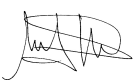


	FICHA TÉCNICA 420200 SALCHICHA FRANKFURT 70 g	DOCUMENTO F. TÉCNICA
		EDICIÓN 08 (10/15)
		Pág. 1 de 1

Denominación del producto	SALCHICHA FRANKFURT 70 g	
Descripción del producto	Salchichas a base de emulsión cárnica. Producto cocido, refrigerado y ultracongelado.	
Ingredientes	Carne de cerdo (78%), tocino, sal yodada, conservante: E250, dextrosa, glucosa seco. Especies (incluido mostaza), estabilizador: E450; E451, regulador de la acidez: E331, E327, antioxidante: (E300, E301), extractos de especias, colorante: E120, humo de madera de haya.	
Duración del producto	12 meses desde su producción y congelación.	
Trazabilidad	Lote: 1(producto de fabrica)xxxxxxx (codigo de producto plu)xx(año)xxx (día juliano)	
Presentación del producto	1 caja contiene 2 bolsas de 2,1 Kg Peso neto: 4.2 Kg/ caja.	
Conservación	Temperatura de congelación: -18 °C. NO CONGELAR NUEVAMENTE, UNA VEZ DESCONGELADO.	
Transporte	En camión frigorífico a Tº < -20 °C.	
Recomendación de preparación	Al baño de maría o en vapor: Descongelar el producto congelado durante 8 horas a Tº de 0 °C a 4 °C. Calentar a una temperatura de 70 °C aproximadamente. En microondas: calentar durante 1,5-2 minutos aproximadamente.	
Alérgenos	Mostaza.	
OMG	Ausencia.	
Valor nutricional (100g)	Energía: 296kcal / 1240 kj Grasa: 26,37g Proteína: 15g Hidratos de carbono: 0,3g	
Estándar microbiológico	Aerobios totales ≤ 5. 10 ⁶ ufc/g E. coli ≤ 5. 10 ² ufc/g Salmonella spp Ausencia / 10 g St. Aureus ≤ 10 ³ ufc/g	
Presentación/ Paletización	Medidas de cajas: 400 mm x 255 mm x 105 mm Medidas del europalet: 0,8 m x 1,2 m Nº de cajas por fila: 9 cajas Nº de filas por palet: 13 filas Nº de cajas por palet: 117 cajas Altura del palet: 1,80 m	

ELABORADO POR:	APROBADO POR:
ALEJANDRO GARCÍA MONTANE DPTO. CONTROL DE CALIDAD REVISADO POR:  Mª JOSÉ MONTANÉ SUAREZ RESPONSABLE DE CALIDAD	JÜRGEN KASTEEL GERENTE