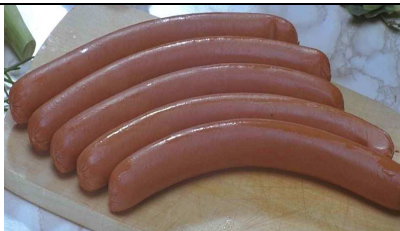
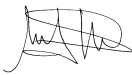
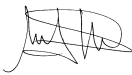


	FICHA TÉCNICA 420202 SALCHICHA FRANKFURT 120 g S/T	DOCUMENTO F. TÉCNICA
		EDICIÓN 09 (10/15)
		Pág. 1 de 1

Denominación del producto	SALCHICHA FRANKFURT 120 g sin tripa natural.	
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	Pack por 15 unidades de 120 g. 2packs (2x1800g) Peso aprox.: 3.6 Kg/ caja.	
Conservación	Temperatura de congelación: -18 °C.	
Transporte	En camión frigorífico a Tª < -20 °C.	
Recomendación de preparación	En baño de maría o en vapor: Descongelar el producto congelado durante 8 horas a Tº entre 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.	
Estándar microbiológico	Aerobios totales ≤ 10 ⁵ ufc/g E. coli Ausencia /g Salmonella spp Ausencia / 25 g St. Aureus Ausencia / g	
Valor nutricional /100g	Energía: 296kcal / 1240 kj Grasa: 26,37g Proteína: 15g Hidratos de carbono: 0,3g	
Presentación/ Paletización	Medidas de cajas: 400 mm x 250 mm x 95 mm Medidas del europalet: 0,8 m x 1,2 m Nº de cajas por fila: 9 cajas Nº de filas por palet: 20 filas Nº de cajas por palet: 180 cajas Altura del palet: 1,80 m	

ELABORADO POR:	APROBADO POR:
ELENA GÓMEZ LÓPEZ DPTO. CONTROL DE CALIDAD. 	
REVISADO POR:	
Mº JOSÉ MONTANÉ SUÁREZ RESPONSABLE DE CALIDAD 	
	JÜRGEN KASTEEL GERENTE