
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>			Código Producto: 0984
	<b>CHOPPED HAM</b>			Revisión: 03 Fecha: 11/06/12

INFORMACIÓN GENERAL		DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO			
<b>CÁRNICAS 7 HERMANOS,S.A.</b> <b>Marca:</b> 7Hermanos <b>R.S.I:</b> ES-10.07078/TO-C.E. <b>Cif:</b> A-45049897 <b>Dirección:</b> Avda. de Madrid, 31 45940- <b>VALMOJADO</b> Toledo <b>Teléfonos:</b> 918170553, 918171088 <b>Fax:</b> 918170334 <b>E-mail.</b> <a href="mailto:carnicas@7hermanos.com">carnicas@7hermanos.com</a>		Carne deshuesada de cerdo, macerada y embutida en tripa plástica y enlatada, que es sometida a un tratamiento térmico de pasterización.  SEMICONSERVA  PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO			
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO		DATOS DEL ENVASE			
<b>Denominación de Venta:</b>	<b>CHOPPED HAM</b>	<b>Fabricado por lotes:</b>	6 dígitos		
<b>Envasado:</b>	Al vacío	<b>Consumir preferentemente antes:</b>	24 meses		
<b>Tipo de envase.</b>	Lata con interior de porcelana, para uso alimenticio y bolsa plástica	<b>Consérvese:</b>	Entre 0º y 5ºC		
<b>Peso neto unitario:</b>	2.25 Kg	<b>Observaciones:</b>	Consérvese en sitio seco No depositar directamente en el suelo Protégase de la luz		
EMBALAJE		PALETIZACIÓN			
<b>Embalado:</b>	En caja de cartón con impresión.	<b>Tipo palet:</b>	Europeo 0.80 X 1.20		
<b>Nº Unidades por caja:</b>	6	<b>Cajas por rellano:</b>	11		
<b>Dimensiones:</b>	32X22X24 cm	<b>Rellanos palet:</b>	4		
<b>Peso aproximado:</b>	13.5 Kg	<b>Cajas por palet:</b>	44		
		<b>Piezas por palet:</b>	264		
		<b>Altura palet:</b>	1.12 m		
		<b>Peso neto palet aproximado:</b>	594 Kg.		
INGREDIENTES		POBLACIÓN DIANA:			
Carne de cerdo (70%), Agua, Almidón de Maíz, Sal, Proteína vegetal, Dextrosa, Especias, Estabilizante (E-450, E-407), Potenciador del Sabor (E-621), Antioxidantes (E-301, E-331), Conservadores (E-250, E-262) y colorante (E-120)		<b>POBLACIÓN GENERAL</b> No contiene Gluten CONTIENE PROTEINA DE SOJA No contiene Leche ni sus derivados, incluida la lactosa			
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		VALORES NUTRICIONALES (valor medio por 100g)		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Almidón (%)	<10	Valor energético:	728 kJ / 175 Kcal	Salmonella (u.f.c./25g)	Ausencia
Azúcares (%)	<5	Proteínas:	11.5 g	L. monocytogenes (u.c.f./25g)	Ausencia
Fosfatos (ppmP <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	< 5000	Hidratos de Carbono:	5 g	<b>Criterios microbiológicos exigidos por R.D.1441/2007</b>	
(añadidos)		Grasa:	12.1 g	Staphylococcus Aureus (u.f.c./g)	Ausencia
Nitritos (ppmNaNO <sub>2</sub> )	< 150			Clost. Sulfito-Reductores (u.f.c./g)	Ausencia
				Escherichia Coli (u.c.f./g)	Ausencia
				Enterobacterias (u.f.c./g)	Ausencia
				Rto. Aerobios Mesófilos (u.f.c./g)	1*10 <sup>4</sup>
				<b>Recomendaciones microbiológicas CENAN</b>	
EDITADO por CALIDAD		REVISADO por PRODUCCION		APROBADO por DIRECCION GENERAL	

La empresa puede realizar cualquier cambio en esta ficha técnica posterior a la fecha indicada sin necesidad de comunicarlo a sus clientes.