ALIMENTACIÓN
ESPAÑA
40.063117/M
CE

FICHA DE PRPODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: **FIAMBRE DE PAVO SANDWICH 11x11**
CÓDIGOS: **3001000012**

ANÁLISIS FISICO-QUÍMICO	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	ANALISIS NUTRICIONAL
HUMEDAD MÁX.: 51,3% GRASA MAX: 3,3% PROTEÍNA MIN: 11,5% CENIZAS: 2,8%	AEROBIOS MESOFILOS: $1x10^4$ SALMONELA: Ausencia en 25g. LISTERIA: Ausencia en 25g. E.COLI: $1,5x10^2$	ENERGÍA: 107,01 kcal HIDRATOS DE CARBONO: 1,1% GRASAS SATURADAS: 2,01% AZÚCARES: 1,4% SAL: 2,06% SODIO: 0,82%

INGREDIENTES:	Pechuga de pavo, sal, agua, aromas, proteína de soja, emulgentes (E450i, E451ii, E407), antioxidantes (E301, E325, E331, E262i), conservadores (E250).	
PROCESO DE ELABORACIÓN Y CARACTERÍSTICAS:	Se preparan y acondicionan las piezas de carne, posteriormente se procede a añadir la salmuera mediante máquina inyectadora. Se procede al masajeado de las mismas en bombos de masaje donde permanecen de 24-48 horas. Se envasa en bolsas al vacío para su cocción en los moldes para darles la forma deseada. Una vez cocidas se enfrían y pasan a cámara para su etiquetado, embalado y expedición.	
USO PREVISTO:	Listo para el consumo, conservar en refrigeración entre 2 y 8°C	
LOGÍSTICA:	PRESENTACIÓN Piezas de 3 Kg.	 *Imagen sólo a efectos ilustrativos.*
	ENVASADO Cajas de 2 piezas	
	EMBALAJE Según requisitos del cliente	
ALÉRGENOS:	Sin gluten y sin lactosa	
VIDA ÚTIL:	180 días	

ELABORADO: María I. López	REVISADO: María I. López	APROBADO: Jose Luis Moreno
I López	I López	

Nos reservamos el derecho a cambiar las especificaciones técnicas sin previo aviso.