



HNOS CASTILLO ALVARADO, S.L.

Manual de APPCC

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)
Planes de Requisitos Previos de Higiene

FICHAS TÉCNICAS

Revisión 3
Página 1 de 1
Junio 2017

FICHA TÉCNICA: BLANCO ⁽¹⁵⁾

NOMBRE Y DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: BLANCO, producto cárnico cocido listo para su consumo

INGREDIENTES:

Magra y tocino de cerdo, sal, almidón (patata, maíz), especias, estabilizantes: E-452, **huevo**

ALERGENOS:

Huevo

PROCESO DE ELABORACIÓN:

1. Recepción materias primas.
2. Picado
3. Mezcla y Amasado.
4. Embutido
5. Cocción (T° 40'; T^a 82°C)
6. Enfriamiento.(T° <2h)
7. Almacenamiento.
8. Distribución

Características físico-químicas: pH: 6.56 Aw:0.96

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100g de productos

Valor energético: 425 Kcal / 1780 kJ

Grasas: 36,20 g

De las cuales saturadas: 3,10 g

Hidratos de carbono:6,80 g

De los cuales azúcares:0,40 g

Proteínas:18,10 g

Sal: 2,80 g

TIPO DE ENVASE Y FORMATO:

Bandeja de polixpan y film de plástico transparente de uso alimentario.

Peso neto: 2 kg

SISTEMA DE CONSERVACIÓN Y TEMPERATURA:

Almacenamiento en frío a T^a ≤ 5°C

VIDA ÚTIL/DURACIÓN:

La vida útil del producto durante la cual se conserva su calidad es de 30 días a partir de la fecha de fabricación.

AMBITO DE COMERCIALIZACIÓN Y PÚBLICO EN GENERAL AL QUE VA DESTINADO:

Este tipo de producto puede ser consumido directamente sin necesidad de ser cocinado, y puede ir destinado a todo tipo de consumidores, excepto a personas sensibles al huevo

CONDICIONES DE TRANSPORTE A OTROS ESTABLECIMIENTOS:

Transporte en vehículo refrigerado T^a ≤ 5°C