

R.03.01.02

Fecha: 29/10/2019

Versión: 1.1



# AudensFood

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

<b>Referencia:</b>	<b>702871</b>	<b>Formato Caja:</b>	<b>3x1Kg</b>
<b>Descripción:</b>	<b>POLLO ESTILO KENTUCKY - Pollo marinado empanado</b>	<b>Código de Barras:</b>	<b>8410038028716 (envase)</b>
<b>Marca:</b>	<b>ANÓNIMA</b>		<b>88410038028712 (caja)</b>

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

#### Ingredientes:

Carne de pollo (75%), almidón de maíz, harina de arroz, aceite de girasol, cebolla en polvo, especias, sal, aroma (contiene LECHE y SOJA), gasificantes (E-450, E-500), marinada picante (almidón modificado de patata, azúcar, sal, especias, aromas), almidón modificado de maíz, maltodextrina, azúcar, fibra de arroz.

#### Alérgenos:

	Contiene cómo ingrediente		Puede contener trazas	
	SI	NO	SI	NO
Gluten		x	x	
Crustáceos		x	x	
Huevo		x	x	
Pescado		x	x	
Soja	x			
Derivados lácteos	x			
Frutos de cáscara		x		x
Apio		x		x
Mostaza		x		x
Moluscos		x	x	
Sulfitos		x		x
Cacahuets		x		x
Sésamo		x		x
Altramuces		x		x

#### GMOs:

Este producto no contiene organismos modificados genéticamente (GMOs) y por tanto no necesita ser etiquetado según reglamentos 1829/2003 y 1830/2003.

#### Formato de producto:

Pieza variable natural

#### Modo de empleo:

FREIDORA (recomendado)/SARTÉN: Directamente del congelador, freír en abundante aceite y bien caliente (160°C), entre 6,5 y 7 minutos. Freír pocas unidades cada vez. HORNO PROFESIONAL: Sin descongelar, a 200°C en la bandeja central y con ventilador, durante 25 minutos. HORNO DOMÉSTICO: Precaliente el horno a 200°C con calor arriba y abajo y ventilador e introduzca el producto en la bandeja central del horno sin descongelar. Mantener durante 25-25,5 minutos.

#### Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	807 kJ/ 193 kcal	+/- 25%	Proteínas:	17 g	+/- 25%
Grasas:	9,7 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	2,0 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	9,8 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	0 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	1,2 g	+/- 25%

**Uso esperado:**

Este producto va destinado para el consumo de personas de cualquier edad, incluidos niños y tercera edad. No es apto para personas que sean alérgicas a alguno de los componentes indicados en el apartado "alérgenos". No es apto para vegetarianos, ni lactovegetarianos, ni ovovegetarianos ni ovolactovegetarianos.

**Condiciones de conservación:**

Producto ultracongelado. Mantener a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado

**Fecha de consumo preferente:**

18 meses desde la fecha de fabricación

**Codificación de lotes:**

1r dígito: especifica la planta de fabricación /2º dígito: último número del año de fabricación

3r/4º/5º dígitos: día del año de fabricación

Ejemplo 29008 Fecha de fabricación: 8 de Enero de 2019

**ESPECIFICACIONES**

Todos nuestros productos están sometidos a un proceso de control organoléptico, fisico-químico y microbiológico, así como las materias primas

**Características****Organolépticas:**

Piezas de pechuga de pollo empanadas con maíz. El color del exterior es ocre y el interior blanco característico de la carne de pollo. Posterior a la fritura, el exterior es muy crujiente. El olor y el sabor son los característicos del producto.

**Características****Microbiológicas:**

	Límites
Coliformes totales:	<10.000 ufc/g
Escherichia coli:	<100 ufc/g
Salmonella	Ausencia/ 25g
Staphylococcus aureus:	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes:	<100 ufc/g
Mohos y levaduras	

**CARACTERÍSTICAS DE ENVASADO****Envase y embalaje:**

	Material	Grueso	Largo	Ancho	Alto	Peso (tara)
Film	OPP TTE 20 + PEBD TTE 50	0,070 mm		550 mm		
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		265 mm	195 mm	193 mm	141 g

**Paletización:**

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	162	Peso neto palet:	486 Kg
Total Bases:	9	Altura Palet:	1,88 m
Cajas Base:	18		

**Nota: La compañía por causas de mejora tecnológica, legislativa, de calidad, nutricionales o de seguridad alimentaria, del producto y procesos asociados, se reserva el derecho de modificar alguno/s de los ingredientes, de forma que no se modifique sustancialmente la esencia o características tecnológicas y organolépticas del producto.**