

R.03.01.02

Fecha: 20/03/2017

Versión: 1.1



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

<b>Referencia:</b>	702826	<b>Formato Caja:</b>	3bx1Kg
<b>Descripción:</b>	TIRAS DE POLLO A LAS 3 PIMIENTAS	<b>Código de Barras:</b>	8414208028261 (envase)
<b>Marca:</b>	Anónima		88414208028267 (caja)

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

#### Ingredientes:

Carne de pollo (65%), preparado para empanar (harina de TRIGO, agua, GLUTEN, sal, aceite de oliva, levadura, gasificante (E-450i, E-500ii), harina de TRIGO, aceite de girasol, almidón de TRIGO, agua, GLUTEN, sal, especias (contiene pimienta negra, blanca y verde: 0.7%), maltodextrina, aroma, azúcar, cebolla deshidratada.

#### Alérgenos:

	Contiene cómo ingrediente		Puede contener trazas	
	SI	NO	SI	NO
Gluten	x			
Crustáceos		x	x	
Huevo		x	x	
Pescado		x	x	
Soja		x	x	
Derivados lácteos		x	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:

#### Modo de empleo:

FREIDORA: Freír sin descongelar en aceite caliente (180 - 185 °C), durante 2 minutos. HORNO: Precalear el horno a 220°C. Poner las unidades deseadas directamente congeladas en la rejilla del horno situada a media altura. Hornear durante 9-10 minutos, dándoles la vuelta a mitad del tiempo de horneado.

#### Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	923 kJ/220 kcal	+/- 25%	Proteínas:	16,5 g	+/- 25%
Grasas:	9,2 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1,2 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	17,8 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	3,1 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	2,1 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 25301 Fecha de fabricación: 28 de Octubre de 2015

**ESPECIFICACIONES**

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

**Características****Organolépticas:**

Tiras naturales de pechuga de pollo marinadas a las 3 pimentas, empanadas con un pan crujiente y ligero, prefritas y ultracongeladas. El color exterior es ocre debido al pan y el interior blanco, característico de la carne de pechuga de pollo, con motas visibles de pimienta. Posterior a la fritura, el exterior es crujiente. El olor y sabor son los característicos del producto, destacando el sabor a pimienta.

**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		295 mm	195 mm	190 mm	175 g

**Paletización:**

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	144	Peso neto palet:	432 Kg
Total Bases:	9	Altura Palet:	1,86 m
Cajas Base:	16		

**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.**