

FICHA TÉCNICA DE JAMONCITO DE MUSLO



DESCRIPCIÓN

Muslo de pollo partido por la articulación (la parte más pequeña del muslo) con piel y hueso. Origen España.

PESO en g / unidad

Peso medio	120	Variación entre:	80-130
------------	-----	------------------	--------

COMPOSICIÓN

Información Nutricional. Valores medios por 100 g. Valor Energético 871 kJ / 208 kcal, Grasas 16 g de las cuales saturadas 4,4 g, Hidratos de carbono 0 g de los cuales azúcares 0 g, Proteínas 16,1 g, Sal 0,21 g (el contenido de sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento)

MODO DE EMPLEO

MICROONDAS	HORNO	SARTÉN	FREIDORA
-	Precalentar el horno y hornear durante 15-20 min a 220 oC	Calentar el aceite. 10-15 min a fuego medio	-

FORMATO DISPONIBLE

Bandeja Sin AP*	Bandeja con AP*	Formato Pasteurizado	Granel (Sin AP*)
-	Envasado en atmósfera protectora en bandejas de polipropileno y cerrados con film apto para este fin.	-	Envasado en una bolsa de uso alimentario depositada en una caja de plástico retornable.

ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD

Cada envase está etiquetado incluyendo todos los datos obligatorios. La producción de un día forma un lote que se refleja en la etiqueta tras la palabra "lote". El lote de los productos pasteurizados es por cada tratamiento térmico.

ENVASE

Bandeja 1/2 Kg (peso medio)		Bandeja 1-2 Kg (aprox.)		Bandeja 2-3 Kg (aprox.)		Otro Formato	
Peso, Kg	U** / Bandeja	Peso, Kg	U** / Bandeja	Peso, Kg	U** / Bandeja	Peso, Kg	U** / envase
0,500	4	-	-	3	25	10	variable

*AP = Atmósfera Protectora, **U / envase es una aproximación en caso de las piezas irregulares

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CADUCIDAD

0,5	TRANSPORTE	CADUCIDAD SIN AP	CADUCIDAD CON AP	INFORMACIÓN
Mantener estrictamente entre 0 y 4 grados.	Transportar refrigerado entre 0 y 4 grados.	8 DÍAS	8 DÍAS	Una vez descongelado no volver a congelar. Cocinar en 24 horas después de descongelar.

ALÉRGENOS según Reglamento nº 1169 de 2011	Este producto no contiene alérgenos
TRAZAS	Este producto no contiene trazas de alérgenos.
OMGs según Reglamentos (CE) nº 1829 y nº 1830 de 2003	A este producto no se le añade material genéticamente modificada.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (Reglamento Nº 2073/2005) Y FÍSICO-QUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS

Salmonella typhimurium (1,4,[5],12:i:) y *Salmonella enteritidis* (n=5, c=0): no detectado en 25 g, *E.coli*: 500 – 5000 ufc/g (n=5, c=2)

Color normal. Sin sabor y olor anormal. Ausencia de cuerpos extraños. Sin hematomas ni exceso de plumas.

Fecha última revisión: 03/01/2020