FICHA TÉCNICA DE PECHUGA FILETADA EMPANADA CONGELADA

Calatayud Cárnicas Avícolas

DESCRIPCIÓN

Filete de pechuga de pollo empanado congelado.

PESO en g / unidad

Peso medio	75	Variación entre:	60-90

COMPOSICIÓN

Pechuga de pollo 72 %, rebozado [harina de trigo, agua, albúmina de huevo, gluten de trigo, sal, aceite de oliva, dextrosa, espesante (goma guar), reguladores de acidez (ácido láctico y sulfato cálcico), colorante (extracto de pimentón)]. Puede contener trazas de leche, molusco y soja.

Información Nutricional. Valores medios por 100 g. Valor Energético 626,1 kJ / 149,5 kcal, Grasas 1,8 g de las cuales saturadas 0,4 g, Hidratos de carbono 13,4 g de los cuales azúcares 0,1 g, Proteínas 18,9 g, Sal 0,5 g

MODO DE EMPLEO UNA VEZ DESCONGELADO - Cocinar completamente antes de consumir

MICROONDAS	HORNO	SARTÉN	FREIDORA
-	Precalentar el horno y hornear durante 15-20 min	Calentar el aceite. 3-5 min a fuego medio	Calentar el aceite. 3 min a 160 oC

FORMATO DISPONIBLE

CAJA

Envasado en cajas de cartón con bolsa de plástico interior.

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

						CAJA	
						Peso, Kg	U* / envase
						3	30-45

*U / envase es una aproximación en caso de las piezas irregulares

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CADUCIDAD

ALMACENAMIENTO	TRANSPORTE	CADUCIDAD SIN AM	CADUCIDAD CON AM	INFORMACIÓN
Mantener estrictamente por debajo de -18 oC.	Transportar por debajo de -12 oC.	16 MESES		Una vez descongelado no volver a congelar. Cocinar en 24 horas después de descongelar.

ALÉRGENOS según Reglamento nº 1169 de 2011	gluten, huevo
TRAZAS	Puede contener trazas de soja, leche y molusco.
OMGs según Reglamentos (CE) nº 1829 y nº 1830 de 2003	En la fabricación de este producto no se han utilizado materias primas genéticamente modificadas.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (Reglamento Nº 2073/2005 y criterios internos) Y CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

E.coli: 500 – 5000 ufc/g (n=5, c=2), Salmonella: no detectado en 25 g

Color normal. Sin sabor y olor anormal. Ausencia de cuerpos extraños.

Fecha última revisión: 25/11/2020