

CLAVO FOOD FACTORY	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	FT-01-075-8
		R:02 04/03/16
DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO	FINGER DE POLLO PREFRITO	
SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Trozos de filete de pechuga de pollo limpio de huesos, macerados en adobo, empanados y prefritos. Alimento ultracongelado.	
LISTADO DE INGREDIENTES	INGREDIENTES: Pechuga de pollo macerada (45%) (pechuga de pollo, agua, sal, estabilizante (E-451i) y gelificante (E-407)), cobertura (aceite de girasol, harina de TRIGO, agua, HUEVO, sal, gasificantes (E-450i, E-500ii), cebolla y ajo (contiene SULFITOS), especias, copos de maíz tostados (maíz, azúcar, sal, malta de CEBADA y emulgente (E-471)), pan rallado (harina de TRIGO, levadura, grasa vegetal (palma y girasol), sal, dextrosa, cacao en polvo y especias)). Contiene GLUTEN, HUEVO y SULFITOS. <i>Puede contener trazas de soja, leche, frutos con cáscara, apio, mostaza, pescado, moluscos y crustáceos.</i>	
PORCENTAJE DE COBERTURA APROXIMADO	55 ±5 %	
MODO DE PREPARACIÓN	FREIDORA: Freír en aceite abundante muy caliente, 180°C, durante unos 3 minutos aproximadamente. No se deben echar muchas unidades a la vez, para que la temperatura del aceite no disminuya. Eliminar el aceite sobrante con una servilleta absorbente y salsear al gusto.	
ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO		
PESO APROX (g)	10-40 g/und aprox	

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES FINGERS

PARÁMETRO	COMPOSICIÓN MEDIA APROXIMADA POR 100 g	UNIDADES
Energía	1015	KJ
Energía	242	kcal
Grasas	9.5	g
de la cuáles saturadas	2.4	g
Hidratos de Carbono	27	g
de los cuáles azúcares	1.7	g
Proteínas	12	g
Sal	1.8	g

Nota: Eventuales oscilaciones dependen de las características naturales del producto

INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS DE FINGERS

Anexo II Reglamento CE 1169/2011	PRESENCIA EN EL PRODUCTO		PRESENCIA PLANTA DE ELABORACIÓN		POSIBILIDAD CONTAMACIÓN CRUZADA
	Presencia / Ausencia	Ingrediente o Sustancia Afectada	Presencia / Ausencia	Ingrediente o Sustancia Afectada	Si o No y Nivel (Grado Bajo, Medio o Alto)
Cereales con gluten y productos derivados	Presencia	Harina de trigo, malta de cebada	Presencia	Harina y almidón de trigo	No aplica
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Ausencia		Presencia	Crustáceos varios	Nivel bajo
Huevos y productos a base de huevos	Presencia	Huevo	Presencia	Huevo	No aplica
Pescado y productos a base de pescado	Ausencia		Presencia	Pescados varios	Nivel bajo
Cacahuets y productos a base de cacahuets	Ausencia		Ausencia		No
Soja y productos a base de soja	Ausencia		Presencia	Proteína de soja	Nivel bajo
Leche y sus derivados (incluido lactosa)	Ausencia		Presencia	Leche en polvo, queso.	Nivel bajo
Frutos de cáscara y productos derivados	Ausencia		Posible presencia como traza	Frutos cáscara en copos de maíz	Nivel bajo
Apio y productos derivados	Ausencia		Presencia	Apio	Nivel bajo
Mostaza y productos derivados	Ausencia		Presencia	Mostaza	Nivel bajo
Gramos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	Ausencia		Ausencia		No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (concentración > 10 mg/kg ó 10 mg/l SO ₂)	Presencia	sulfitos	Presencia	Sulfitos	No aplica
Altramuz y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No
Moluscos y productos a base de moluscos	Ausencia		Presencia	Bivalvos y Cefalópodos varios	Nivel bajo

Nota: Esta información sobre alérgenos se ajusta a nuestro actual conocimiento y saber, y está basada en la información recibida de nuestros proveedores; pero no debe ser interpretada como una garantía total de ausencia de alérgenos, debido a la remota posibilidad de contaminación cruzada en puntos de la cadena de suministro que están más allá de nuestro control

CLAVO FOOD FACTORY	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	FT-01-075-8
		R:02 04/03/16

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

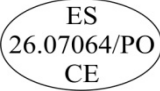
CRITERIO	PARÁMETRO	NIVEL MÁXIMO ADMITIDO	NIVEL MÁXIMO ACONSEJABLE
Higiene en el proceso	Escherichia Coli	Máximo 5 x 10 ³ ufc/g	5 x 10 ² ufc/g
Seguridad alimentaria	Salmonella	Ausencia ufc/25 g	No se aplica

Criterios microbiológicos adoptados por el fabricante, basados en la Norma de Referencia Rto. (CE) 2073/2005 y Rto. (CE) 1441/2007, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

CATEGORÍA DE PRODUCTO	Producto Ultracongelado
POBLACIÓN DE DESTINO	Producto destinado a todos los consumidores en general, exceptuando aquellas personas que presenten alergias o intolerancias a algunos de sus ingredientes. El producto requiere de un tratamiento térmico completo previo a su consumo.
MODO DE CONSERVACIÓN	Producto Ultracongelado. Mantener a -18 °C (durante todo el proceso de conservación, almacenamiento, transporte, distribución y venta). Se recomienda no volver a congelar el producto una vez descongelado

CONSERVACIÓN EN EL HOGAR

En congeladores con estrellas	
*** ó ****	Varios meses (puede ponerse la fecha de consumo)
**	Un mes
*	Una semana
En el congelador del frigorífico	3 días
En el frigorífico	24 horas

SIGNIFICADO DE LOTE	Identificado con ocho dígitos, que hacen referencia a la orden de fabricación de un día concreto (L-XXXXXXXX)
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	24 meses desde la fecha de fabricación, indicada con la frase: <i>Consumir preferentemente antes del fin de: mes y año (00/00)</i>
DECLARACIÓN DE GMO's	El producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento 1829/03 (alimentos y piensos modificados genéticamente) por lo que no requiere etiquetado de GMO's
IDENTIFICACIÓN SANITARIA	

Esta ficha técnica está expuesta a modificaciones, impuestas por posibles variaciones en las características de las materias primas, formulación, reglamentación, etc. La información aquí descrita corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Los datos reflejados representan valores medios estadísticos y no deben ser considerados como garantía contractual. Esta versión reemplaza a las precedentes

CLAVO FOOD FACTORY	FICHA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO		FT-01-075-8
			R:02 04/03/16
MARCA	CLAVO CÁRNICOS		
FORMATO	4 x 1 Kg		
ENVASE PRIMARIO	film de polietileno formando bolsa		
ENVASE SECUNDARIO	caja de cartón ondulado		
PALETIZACIÓN			
PESO NETO (CAJA)	4		Kg
CAJAS x FILA	9		Cajas
FILA x PALET	13		Filas
TOTAL DE CAJAS	117		Cajas
PESO NETO (PALET)	468		Kg

ELABORADO POR:	FECHA:	CONFORMIDAD CLIENTE:
DEPARTAMENTO CALIDAD CLAVO FOOD FACTORY S.A.		
<p><i>Este documento ha de ser remitido con la firma y verificación por parte del cliente, en el plazo no superior a 7 días. Transcurrido este plazo, se considerará la aceptación del mismo.</i></p>		

CLAVO FOOD FACTORY S.A.
 Bemil s/nº 36650, Caldas de Reis (Pontevedra) - España
 Telf: (+34) 986 53 90 30 Fax: (+34) 986 53 97 74