

# *Filete de Pechuga de Pollo Empanado*



*Sugerencia de presentación*

<b>EMITIDO POR:</b> Departamento de Calidad.	<b>FECHA:</b> 22/01/15
<b>REVISADO POR:</b> Dirección Comercial.	<b>FECHA:</b> 22/01/15
<b>APROBADO POR:</b> Dirección de Producción.	<b>FECHA:</b> 22/01/15

## Ficha Técnica de Producto

### 1.-DESCRIPCIÓN GENERAL Y COMPOSICIÓN:

#### 1.1.- DESCRIPCIÓN FÍSICA.

Filetes de pechuga de pollo limpios de huesos, macerados en adobo y empanados. Alimento preparado ultracongelado.

#### 1.2.- POBLACIÓN DE DESTINO

Producto destinado a todos los consumidores en general, exceptuando lactantes y personas que presenten alergias o intolerancias a alguno de sus ingredientes.

El producto requiere de un tratamiento culinario completo previo a su consumo.

#### 1.3.- INGREDIENTES.

Filete de pechuga de pollo (63%), pan rallado (Harina de TRIGO, agua, sal, levadura, grasa vegetal (palma), azúcar, malta de CEBADA, especias y perejil) agua, harina de TRIGO, almidón de maíz, almidón de TRIGO, vino, aceite de girasol, sal, ajo, estabilizante (E-451i), especias y potenciador de sabor (E-621). Contiene GLUTEN. *Puede contener trazas de sulfitos, apio, mostaza, soja, leche, huevo, pescado, moluscos y crustáceos.*

#### 1.4.- DIMENSIONES APROXIMADAS.

Calibre	Peso	Dimensiones (largo x ancho x grueso)
6/12 u/kg	90/150g	12/18 cm – 8/11 cm – 1/2 cm

\* Posibles oscilaciones dependen de la naturaleza del producto

### 2.- ESPECIFICACIONES DE CALIDAD:

#### 2.1.- FÍSICAS Y QUÍMICAS.

Parámetro	Nivel objetivo	Nivel máximo aconsejable
Temperatura	≤-18°C	-15°C (Transporte)

#### 2.2.- MICROBIOLÓGICAS.

Parámetro	Nivel máximo admitido	Nivel máximo aconsejable
<i>Escherichia coli</i>	5x10 <sup>3</sup> ufc/g	5x10 <sup>2</sup> ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia ufc/10 g	No se aplica

Norma de Referencia: Reglamento (CE) nº 1441/2007 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

#### 2.3.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Parámetro	Cantidades por 100 g de alimento Valores orientativos	Unidades
Energía	684/161	kJ/kcal
Proteínas	13	g
Hidratos de carbono	24	g
de los cuales azúcares totales	<0.5	g
Grasas	1.5	g

## Ficha Técnica de Producto

de las cuales saturadas	1.1	g
Fibra alimentaria	<0.5	g
Sal	1.8	g

Nota: eventuales oscilaciones dependen de las características naturales del producto

### 3.- INDICACIONES DE EMPLEO:

#### 3.1.- MODO DE EMPLEO.

Los *Filetes de Pechuga de Pollo Empanados*, pueden cocinarse nada más sacarlas del congelador, aunque se deben dejar descongelar a temperatura ambiente unos minutos.

Se deben freír en aceite abundante y muy caliente, entre 180 y 190°C, durante 3 ó 4 minutos.

No se deben echar muchas unidades a la vez, para que la temperatura del aceite no disminuya y así, las pechugas, se podrán freír convenientemente.

Al finalizar la fritura recomendamos eliminar el aceite sobrante con una servilleta absorbente.

#### 3.2.- 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.

#### 3.3.- CONSERVACIÓN EN EL HOGAR.

CONSERVACIÓN EN EL HOGAR	
En congeladores con estrellas	
*** ó ****	Varios meses (1)
**	Un mes
*	Una semana
En el congelador del frigorífico	3 días
En el frigorífico	24 horas

(1) Puede ponerse la fecha de consumo preferente

#### 3.4.- INFORMACIÓN SOBRE FECHA DE FABRICACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE.

##### 3.4.1.- Lote

Identificado por ocho dígitos, que hacen referencia a la orden de fabricación de un día concreto:

LOTE: L-XXXXXXXX

##### 3.4.2.- Fecha de consumo preferente.

18 meses desde la fecha de fabricación, indicada con la frase:

*Consumir preferentemente antes del fin de: mes y año, (00/00)*

#### 3.5.- INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS Y 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.

## Ficha Técnica de Producto

Anexo II Reglamento (UE) 1169/2011	Presencia en el producto		Presencia en la planta de elaboración		Posibilidad de contaminación cruzada
	Presencia o Ausencia	Ingrediente o Sustancia afectado	Presencia o Ausencia	Ingrediente o Sustancia afectado	Si ó No y Nivel (Grado bajo, medio o alto)
Cereales con gluten y productos derivados	Presencia	Harina de trigo, almidón de trigo malta de cebada	Presencia	Harina de trigo, Panes rallados	No aplica
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Ausencia		Presencia	Crustáceos varios	Nivel bajo
Huevos y productos a base de huevos	Ausencia		Presencia	Huevo	Nivel bajo
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		Ausencia		No
Apio y productos derivados	Ausencia		Presencia	Apio	Nivel bajo
Mostaza y productos derivados	Ausencia		Presencia	Mostaza	Nivel bajo
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	Ausencia		Ausencia		No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l (SO <sub>2</sub> )	Ausencia		Presencia	Sulfitos	Nivel bajo
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.

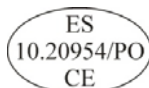
#### 4.-ENVASADO Y DISTRIBUCIÓN:

##### 4.1.- ENVASADO.

Envase primario: film de polietileno de baja densidad, formando bolsa ó individualmente en film plástico (IWP)

Envase secundario: caja de cartón ondulado con impresiones de la marca.

##### 4.2.- IDENTIFICACIÓN SANITARIA.



##### 4.3.- FORMATO DE DISTRIBUCIÓN.

kg/caja	Cajas/palet (cajas/fila x filas/palet)	kg/palet
4 x 1 kg= 4 kg	9 x 13 = 117 cajas	468 kg
4 kg IWP	9 x 13 = 117 cajas	468 kg

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.