

R.03.01.02

Fecha: 18/03/15
Versión: 2.3



C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



Referencia:	601115	Formato Caja:	8x300g
Descripción:	PECHUGA DE POLLO AL CURRY	Código de Barras:	8414208011157 (envase)
Marca:	QUINTA BASE		28414208011151 (caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:						
Pollo cocido (36%), agua, pimiento, cebolla, piña, pasas, zanahoria, aceite vegetal, leche entera en polvo, almidón modificado, almendras, margarina (grasas y aceites vegetales, agua, sal, regulador de la acidez (E-330), conservante (E-200), emulsionante (E-471) y aromas. Contiene soja, harina de trigo, caldo de ave en polvo (sal, lactosa, potenciador del sabor (E-621), fécula de maíz, grasa vegetal, grasa de pollo, extracto de levadura, colorante (E-150c), hortalizas (cebolla, zanahoria y perejil), cúrcuma, aroma y especias. Puede contener trazas de soja), curry (0,4%) (especias, harina de arroz y sal. Contiene apio y mostaza), sal y especias.						
Alérgenos:						
	Contiene cómo ingrediente		Contiene cómo traza		Presente en la planta de fabricación	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Gluten	x					
Crustáceos		x		x	x	
Huevo		x		x	x	
Pescado		x		x	x	
Soja	x					
Derivados lácteos		x		x	x	
Frutos de cáscara	x					
Apio	x					
Mostaza	x					
Moluscos		x		x	x	
Sulfitos		x		x		x
Cacahuets		x		x		x
Sésamo		x		x		x
Altramuces		x		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:	
Coja el producto del congelador y haga un corte en el film protector con un cuchillo. Sin descongelar previamente colóquelo en el microondas y caliente a máxima potencia (aparato de 850W) durante 4-5 minutos. Una vez caliente vierta el producto en el plato para su degustación.	

Valores nutricionales:					
Valores medios por 100g.					
Valor energético:	431 kJ / 103 kcal	+/- 25%	Proteínas:	11,5 g	+/- 25%
Grasas:	4,1 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	0,82 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	4 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	3,9 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	1,8 g	+/- 25%	Sodio:	0,3 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 ovovegetarianos, ni lactovegetarianos 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 20322 Fecha de fabricación: 18 de Noviembre de 2010

ESPECIFICACIONES

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

Características**Organolépticas:**

Pollo troceado cubierto con guarnición y salsa al curry. El Color es característico al pollo y amarillenta la salsa y el olor es característico al curry.

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)
Bandeja	Bandeja de plástico	0,8 mm	171 mm	127 mm	36 mm	15,5 g
Film	Film polietileno	0,07 mm	595 mm	220 mm		6,10 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado	3 mm	271 mm	178 mm	153 mm	125 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:

160

Peso neto palet:

384 Kg

Total Bases:

10

Altura Palet:

1,68 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.