

Grill Gourmet Mexico Wings 2,5kg 'e'

Fecha de las entradas 08-01-2018
Fecha de actualización 08-01-2018
Fecha de lanzamiento 30-08-2019
Página 1 / 4



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO TERMINADO

Marca Cubox - Grill Gourmet
Código GN 16023219
Código receta 651140
Versión de la receta 10
Artículo 404251 - A814133 - 651140
Destino Exportación

Producto

Alitas de pollo (primero y segundo falange), marinadas con especias mejicanas, cocinadas y en congelado rápido individual

Peso por pieza: ca. 23-68 gramos

Ingredientes

94% alas de pollo, sal de mar, especias, almidón, sal, cebolla en polvo, jarabe de glucosa, tomate en polvo, ajo en polvo, azúcar, aroma, extracto de levadura, proteína vegetal hidrolizada, plantas aromáticas, maltodextrina

los valores nutricionales por 100 g

Energía	798	kJ
	191	kcal
Grasas	12,0	g
- Saturadas	3,8	g
- Monoinsaturados	4,7	g
- Poliinsaturadas	2,9	g
Hidratos de Carbono	2,4	g
- Azúcares	0,9	g
Fibra	0,6	g
Proteínas	17,0	g
Sal	1,7	g
Sodio	0,68	g

Imagen



Grill Gourmet Mexico Wings 2,5kg 'e'

Fecha de las entradas 08-01-2018
Fecha de actualización 08-01-2018
Fecha de lanzamiento 30-08-2019
Página 2 / 4



PROPIEDADES

Marca Cubox - Grill Gourmet
Código GN 16023219
Código receta 651140
Versión de la receta 10
Artículo 404251 - A814133 - 651140
Destino Exportación

Alergenos

1 : Gluten	-
1.1 : Trigo	-
1.2 : Centeno	-
1.3 : Cebada	-
1.4 : Avena	-
1.5 : Espelta	-
1.6 : Kamut	-
2.0 : Mariscos	-
3.0 : Huevo	-
4.0 : Pescado	-
5.0 : Mani	-
6.0 : Soja	-
7.0 : Leche	-
8 : Nuez	-
8.1 : Almendras	-
8.2 : Avellanas	-
8.3 : Nueces	-
8.4 : Anacardos	-
8.5 : Nueces de Pecan	-
8.6 : Castañas	-
8.7 : Pistachos	-
8.8 : Nueces de Macadamia	-
9.0 : Apio	-
10.0 : Mostaza	-
11.0 : Sésamo	-
12.0 : Dioxido de sulfuro y sulfitos ...	-
13.0 : Lupino	-
14.0 : Moluscos	-
20.0 : Lactosa	-
21.0 : Cacao	-
22.0 : Glutamato (E620 - E625)	-
23.0 : Pollo	+
24.0 : Cilantro	+
25.0 : Maíz	+
26.0 : Verduras	-
27.0 : Carne de ternera	-
28.0 : Carne de cerdo	-
29.0 : Zanahoria	-

Grill Gourmet Mexico Wings 2,5kg 'e'

Fecha de las entradas 08-01-2018
Fecha de actualización 08-01-2018
Fecha de lanzamiento 30-08-2019
Página 3 / 4



Analisis Microbiologico

	m cfu/g	M cfu/g	Metodo
Enterobacterias (n=5; c=3)	100	1.000	ISO 21528-2
Cuenta total de placas (n=5; c=3)	10.000	100.000	ISO 4833-1
E. Colis (n=5; c=3)	10	100	ISO 16649-2
Salmonella (n=5; c=0)	ausente in 25g	ausente in 25g	Equivalente a ISO 6579 (GEN 25/05-11/08)
Listeria monocytogenes (n=5; c=0)	100	100	Equivalente a ISO 11290-1 (AES 10/03-09-00)

Modo de Preparación

Antes de su consumo, este producto ha de ser preparado según las instrucciones. Una vez descongelado, no volver a congelar. Antes de servir, comprobar que la comida está bien caliente.

Tiempo y temperatura

Sartén	
Freidora	
Horno	ca. 19 minutos a 200 ° C (horno de convección: 17 minutos)
Airfryer	
Microondas	ca. 3 minutos a 900 Watt + 1 min. grill
Parrilla	ca. 10 minutos, dando vuelta regularmente

Condiciones de Almacenamiento

Condiciones de Almacenamiento	Almacenaje a -18°C o inferior
-------------------------------	-------------------------------

Caducidad

Caducidad despues de produccion (meses)	16
---	----

Unidad de venta

Peso neto	2,5kg 'e'
Piezas por caja	-
Código del contenedor	240x175x180
Dimension (lxxhxa) (mm)	210956
Material de embalaje	bolsa de plástico en caja de cartón
Peso de material de embalaje	172g
Peso bruto	2,7kg
Código EAN	8717701009271
Idiomas	IT, EN, ES, NL, FR, DE

Grill Gourmet Mexico Wings 2,5kg 'e'

Fecha de las entradas 08-01-2018
Fecha de actualización 08-01-2018
Fecha de lanzamiento 30-08-2019
Página 4 / 4



Paletizacion

Tipo de palet	Euro
Dimension (cm)	80x120
Peso de palet (kg)	22
Cajas por capa	21
Capas por palet	10
Unidades por palet	210
Altura palet (cm)	196
Peso bruto (kg)	589
Código EAN	

Anotaciones

Fabricado en una instalación en la que se utilizan y mostaza, apio, gluten, leche, soja y huevos.

Está confirmado que la información contenida en este documento es válida y exacta en esta fecha, pero puede estar sujeta a cambios. Tyson Foods Oosterwolde bv no se considera vinculada por la información presentada en este documento. Por la presente, toda la documentación anterior se considera expirada.