

	FICHA TÉCNICA 20104 HAMBURGUESA POLLO REBOZADA 180g	DOCUMENTO F. TÉCNICA
		EDICIÓN 16 (05/19)
		Pág. 1 de 1

Denominación del producto	HAMBURGUESA POLLO REBOZADA 180g	
Descripción del producto	Preparado de carne (hamburguesa) rebozado y ultracongelado. Piezas regulares de carne de pollo mezclada con otros ingredientes, moldeada en forma de hamburguesa, rebozada y ultracongelada.	
Ingredientes	Carne de pollo (55,5%), rebozo (40%) [harina de TRIGO , agua, copos de patata, sal, levadura, grasa vegetal (palma), dextrosa de maíz, extracto de levadura, aroma a pollo, aroma de limón, pimienta blanca, ajo], agua, fibra de trigo (sin gluten), sal concentrado de proteína de SOJA , aroma a pollo, extracto de levadura, pimienta blanca.	
Alérgenos (Reglamento (UE) N° 1169/2011)	TRIGO (GLUTEN), SOJA.	
Duración del producto	12 meses desde su elaboración y congelación.	
Marcado del producto	Lote: 1 (Producto de Fábrica) XXXXXXXX (Código de Producto PLU) XX (Año) XXX (Día Juliano) Fecha de Producción y Congelación: DD.MM.AA Consumir Preferentemente antes del: DD.MM.AA	
Presentación del producto	En cajas de cartón protegidas con bolsa de plástico apta para uso alimentario. Peso Neto: 5 Kg.	
Conservación	Temperatura de congelación: ≤-18 °C.	
Transporte	En camión frigorífico a Tª ≤-18 °C.	
Recomendación de preparación	Una vez descongelado, no volver a congelar. Cocinar completamente: -En freidora o sartén: Freír el producto congelado en aceite de girasol (preferentemente) a 175°C de 4 a 5 minutos, hasta que esté dorado y crujiente. Dejar enfriar 2 minutos aproximadamente antes de servir.	
Estándar microbiológico	Salmonella: No detectado en 25g. E. coli: (n) 5; (c) 2; (m) 500 ufc/g; (M) 5000 ufc/g.	
Información Nutricional por 100g de producto	Valor energético: 627 kJ / 148 kcal Grasas: 1,9g De las cuales saturadas: 0,5g Hidratos de Carbono: 18g De los cuales azúcares: 0,4g Proteínas: 14,6g Sal: 1,3g	
Presentación/ Paletización	Medidas de cajas: 310 mm x 260 mm x 130 mm. Medidas del europalet: 0,8 m x 1,2 m. Nº de cajas por fila: 11 cajas. Nº de filas por palet: 13 filas. Nº de cajas por palet: 143 cajas.	
ELABORADO POR:		APROBADO POR:
DAVID GÓMEZ LÓPEZ DPTO. DE CALIDAD		JÜRGEN KASTEEL GERENTE
REVISADO POR:		