

R.03.01.02

Fecha: 27/05/15
Versión: 1.6



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	702533	Formato Caja:	4x1Kg
Descripción:	POLLO EMPANADO	Código de Barras:	8414208025338 (envase)
Marca:	PRICE		18414208025335 (caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Agua, carne de pollo separada mecánicamente (24%), pan rallado con especias (harina de TRIGO, agua, especias, levadura), proteína de SOJA, aceite de girasol, harina de TRIGO, almidón de TRIGO, pan rallado (harina de TRIGO, agua, levadura, sal), GLUTEN, sal, aroma (contiene LECHE y SOJA), 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					
Frutos de cáscara		x		x		x
Apio		x		x	x	
Mostaza		x		x		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:

Freír en abundante aceite caliente sin descongelar.

Valores

nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	972 kJ / 232 kcal	+/- 25%	Proteínas:	12 g	+/- 25%
Grasas:	9, g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1,6 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	25 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	1,1 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	1 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 lactovegetarianos, ni ovovegetarianos 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:**

Hamburguesa de carne de pollo empanada, prefrita y ultracongelada. Externamente fina capa de pan dorado y crujiente, internamente hamburguesa de carne de pollo con especias. Sabor, olor y textura son los propios del producto.

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)
Film	OPP20 +PEBDTTE50	0,070 mm		550 mm		11,25 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		295 mm	195 mm	190 mm	

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	144	Peso neto palet:	576 Kg
Total Bases:	9	Altura Palet:	1,86 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.