

MEDALLÓN de POLLO con BECHAMEL

INGREDIENTES

Pechuga de pollo (38%), LECHE entera pasteurizada de vaca (33%), pan rallado (harina de TRIGO, agua, levadura, colorantes: extracto de pimentón y curcumina), preparado para empanar (harina de TRIGO, almidón de TRIGO, sal y almidón de maíz), mezcla de harina de TRIGO y almidón de TRIGO, aceite de girasol, sal, MANTEQUILLA, vino blanco (SULFITOS), ajo y gelificante: metilcelulosa.



INFORMACIÓN ALERGÉNICA

CONTIENE

GLUTEN, SULFITOS, LECHE Y DERIVADOS

PUEDA CONTENER CRUSTÁCEOS, HUEVO, PESCADO, SOJA, MOSTAZA Y MOLUSCOS.

TRATAMIENTO

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Sin objetos extraños

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Acrimalida: Límite de tolerancia según REGLAMENTO 2017/2158 de la comisión de 20 de noviembre de 2017 por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos.

CONSUMIDOR FINAL

Para toda la población en general excepto para las personas alérgicas a las sustancias indicadas en el apartado de alérgenos.

OGM

Todos los ingredientes están libres de OGM.

IRRADIACIÓN

El producto no ha sido irradiado

Ultracongelación

18 meses

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| | |
|---|-------------------------|
| Aerobios mesófilos | ≤ 10 ⁶ ufc/g |
| Coliformes (Enterobacterias lactosa +) | ≤ 10 ⁴ ufc/g |
| Escherichia coli B-Glucuronidasa+ | ≤ 10 ² ufc/g |
| Staphylococcus coagulasa + | ≤ 10 ² ufc/g |
| Salmonella spp | No detectado/25g |
| Listeria monocytogenes | ≤ 10 ² ufc/g |

REGLAMENTO 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones.(Como referencia R.D. 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (Derogado))

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(valores medios por 100g de producto)

| | |
|----------------------------|-------------------------|
| Valor Energético | 714 kJ/ 170 kcal |
| Grasas | 6,9 g |
| de las cuales saturadas | 2,2 g |
| Hidratos de Carbono | 16,8 g |
| de los cuales azúcares | 4,5 g |
| Proteínas | 9,6 g |
| Sal | 1,2 g |

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Textura: dura del congelado, bechamel melosa, carne tierna, que se pueda morder sin problema, sin trozos duros de cartilagos en caliente
Olor: neutro, láctico y a pollo cocido, sin olores extraños
Sabor: láctico y característico del pollo cocido con vino y ajo, sin sabores extraños
Color: marrón arena del pan antes de freir, interior blanco crema

MODO DE USO PREPARACIÓN

Cocinar antes de su consumo según se indica a continuación y no congelar una vez descongeladas.

FREIDORA Retirar el producto del envase y freír sin descongelar en aceite muy caliente a 175°C durante 4 minutos , sin sobrecargar de producto la freidora/sartén. Dejar reposar 2 minutos para que entre bien en calor.

ENVASADO: PRESENTACIÓN COMERCIAL Y LOGISTICA

| | |
|--------------------------|------------------------------------|
| Formato Producto (aprox) | - |
| Formato Comercial | Bolsa |
| Peso Neto | 350g |
| Unidades (aprox) | 6-7 |
| Unidades por Caja | 10 |
| Bolsa: código EAN 13 | 8436028969234 |
| Caja: código DUN 14 | 18436028969248 |
| Material | Plástico OPP MATE + PE OPACO |
| Formato Caja | 395 x 255 x 133 mm |
| Material Caja | Cartón |
| PALET | Madera, Europalet , 9 cajas / capa |

CONDICIONES DE TRANSPORTE, DISTRIBUCION Y ALMACENAMIENTO

T° ≤ -18°C

P05.R03.10-02.350g

AMEZTOI ANAIK, S.L. Polígono Sansinenea, 10 20740 Zestoa (Gipuzkoa)
T. 943 83 27 53 F. 943 89 05 16 E. ameztoi@ameztoi.com www.ameztoi.com

