



Cien Fuegos
GASTRONOMÍA

F-11-02 FICHA
TÉCNICA
PRODUCTO

CÓDIGO: PC014075

Revisión: 03
Fecha Revisión: 08/06/2019
Registro Sanitario
N.R.S.I. 26.11011/BA



CAKE POPS DE POLLO TIKA MASALA
CON CHOCOLATE
PRODUCTO CONGELADO

Descripción

Es la elaboración de unas piruletas redondas compuestas por bizcocho, pechuga de pollo, recubierto de chocolate crujiente y coco rallado, sometidas a un proceso de congelación a -35°C , envasadas y almacenadas a -18°C

Ingredientes

Bizcocho (harina de **trigo**, **huevo**, aceite de oliva virgen, **leche** en polvo, pechuga de pollo, **queso (leche, lactosuero, mantequilla)**, fibra alimentaria, estabilizante (E407), sal, corrector de acidez (E270)), salsa (agua, aceite de colza, tomate, limón, cebolla, cúrcuma, jengibre, pimentón, cilantro, pimienta, comino, coco, **mostaza** en polvo, acidificante (ácido láctico, acético)), azúcar, sal, enzimas, cisteína, almidón de maíz, proteína de **soja**, fibra alimentaria, colorante (E160e, E160a), levadura, aromas), chocolate (azúcar, manteca de cacao, **leche** en polvo, suero de leche, emulgentes (lecitina de **soja** y girasol (E322), aroma vainilla natural), colorantes (E120, E102)), coco rallado

Alérgenos presentes

Contiene gluten, huevo, leche y sus derivados, mostaza, soja. Puede contener trazas de pescados, frutos con cáscara, moluscos, cacahuètes, apio, semillas de sésamo y sulfitos.

Información adicional

No contiene organismos modificados genéticamente

Contiene E102 Puede tener efectos negativos en la atención y actividad de los niños.

Consumidores sensibles

No apto para vegetarianos, veganos, ancianos, embarazadas, recién nacidos, intolerantes al gluten, a la lactosa y a los consumidores sensibles a los demás alérgenos presentes.

Instrucciones de uso

Sacar el producto congelado de la bandeja insertarlos en una base. El tiempo de descongelación en frío es de 30 minutos, a temperatura ambiente 5-10 minutos. Servirlo frío o atemperado. Una vez descongelado el producto en un recipiente cerrado puede permanecer en el frigorífico tres días, una vez descongelado no volver a congelar.

Uso previsto:

Ideal para aperitivo, acompañamiento en platos, etc.

Condiciones de almacenamiento y transporte

Temperatura de -18°C , una vez descongelado el producto en un recipiente cerrado puede permanecer en el frigorífico tres días, una vez descongelado no volver a congelar.

Valores nutricionales por 100g

Energía (kJ/kcal)	1266/303.5
Grasas (g)	20.7
de las cuales saturadas (g)	7
Hidratos de carbono (g)	15
de los cuales azúcares (g)	8.5
Proteínas (g)	10.8
Sal (g)	0.8

Características microbiológicas (ufc/g)

Mesófilos aerobios	<1.000.000
Enterobacterias	<100
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25g
<i>Shigella</i>	Ausencia en 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i>	<100

--	--	--	--

Especificaciones de logística			
Envase	Descripción de envase	Cantidad-Peso neto	Código GTIN
Primario	-Bandeja rectangular de polipropileno/complejo alta barrera (265X165x45mm) -Film neutro sellable de poliéster12/Polipropileno 50	30 unidades-420g	8435361100151
Secundario	Caja de cartón ondulado (330x270x190 mm)	8 bandejas	18435361100158
Terciario	Palets de madera 80 x 120 cm	64 cajas	

Fecha de consumo preferente antes de:
18 meses

Identificación del lote
En la etiqueta, siendo la <i>E</i> de envasado; los dos primeros números (XX) se corresponden con el año de fabricación; los tres siguientes (YYY) mediante los criterios y seguimiento del calendario juliano; y los dos últimos números (ZZ) se corresponden con lotes de fabricación (EXXYYYYZZ).

Legislación aplicable
<p>-Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.</p> <p>-Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.</p> <p>-Reglamento (CE) n° 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios</p> <p>-Reglamento (CE) n° 1441/2007 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) n° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.</p> <p>-Reglamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n° 1924/2006 y (CE) n° 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n° 608/2004 de la Comisión</p> <p>- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.</p> <p>- Real decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos</p>

www.cociprex.com