

PRODUCTO

ref. 6200

CRUJIENTE DE POLLO Y YUZU
INGREDIENTES

Carne de pollo (53%), pasta brick (harina de trigo (**GLUTEN**), agua, sal, aceite vegetal de palma), agua, cebolleta, puré de yuzu (azúcar, zumos de yuzu y de limón, pulpa de naranja amarga, zumo concentrado de naranja, acidulantes: E-330 y E-331, aroma natural, espesante: E-440, conservador: E-202), salsa de **SOJA** (agua, azúcar, proteína de **SOJA** hidrolizada, colorante: E-150d, sal, estabilizador: E-415, aroma, acidulante: ácido cítrico), yema de **HUEVO** en polvo, almidón de tapioca, pasta de ajo (ajo(89,1%), sal, agua, acidulante: ácido cítrico), aceite de **SÉSAMO** (semillas de **SÉSAMO**), jengibre, sal, hierbabuena, caldo de pollo (agua, sal, extracto de levadura, azúcar, extracto de pollo (5,6%), grasa de pollo (5%), aromas, almidón modificado de maiz, acidulante: E-330).

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS


Color

Dorado

Olor

Cítrico

Sabor

Salado

Consistencia

Tierna y fibrosa

USO ESPERADO

Indicado para personas de cualquier edad y condición siempre y cuando no sean alérgicos a ninguno de sus componentes declarados en el etiquetado (ver declaración de alérgenos más abajo) y no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo.

MODO DE EMPLEO

Directamente en congelado, freír en una sartén o freidora a 180°C durante 2-3min u hornear a 180°C directamente congelado durante 10-15min. Una vez descongelado, no volver a congelar.

VIDA ÚTIL
18 meses
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION
CONGELACIÓN T°≤-18°C
CODIFICACIÓN

TTWWW

TT: año de elaboración

WWW: día de elaboración (según calendario juliano)

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS

E. coli Ausencia /25g

Salmonella spp Ausencia /25g

Listeria monocytogenes Ausencia /25g

Bacillus cereus <10ufc

REGLAMENTO 2073/2005 más criterios internos de la Organización.

MÉTODO
TRATAMIENTO (Tª)

ULTRACONGELACIÓN

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS		
Composición nutricional (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (KJ/Kcal)	742/177
	GRASAS de las cuales:	6
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	2,7
	ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	-
	ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	-
	HIDRATOS DE CARBONO de los cuales:	17
	AZÚCARES	3,6
	POLIALCOHOLES	-
	ALMIDÓN	-
	FIBRA ALIMENTARIA	-
	PROTEINAS	14
	SAL	0,86
Producto Libre de OGM's	SI	

ALÉRGENOS			
TIPO	CONTIENE COMO INGREDIENTE	NO CONTIENE	PUEDEN TENER TRAZAS
Cereales que contengan gluten y productos derivados	X		
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Huevos y productos a base de huevo	X		
Pescado y productos a base de pescado			X
Cacahuets y productos a base de cacahuets			X
Soja y productos a base de soja	X		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)			X
Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, nueces de brasil, alféncigos, pistacho, nueces de Macadamia y nueces de Australia, y productos derivados			X
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			
Granos de sésamo y productos a base de sésamo	X		
Anhidro sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10ppm			X
Altramuces y productos a base de altramuces		X	
Moluscos y productos a base de moluscos			X

ENVASADO Y EMBALAJE			
CODIGO EAN (unidad de venta)	8436574300123	Nº raciones	Agusto del consumidor
Peso neto unidad (Kg)	0,014	Peso neto caja (kg)	2,1
Nº uds. / envase	50	Peso neto palet (kg)	201,6
Nº uds. /caja	150	Nº cajas /palet	96

REGISTRO SANITARIO	26.016268/P
FABRICANTE	DESPIECES Y MANIPULADOS MAVIMAR S.L.

ETIQUETADO

CAJA

BOLSA

LEGISLACIÓN APLICABLE
<p>Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.</p> <p>Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.</p> <p>Reglamento 178/2002 principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.</p> <p>RD 1334 /1999 Norma general de etiquetado, presentación, y publicidad de los productos alimenticios.</p> <p>Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</p> <p>Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.</p> <p>Reglamento 1441/2007 modifica el Reglamento 2073/ 2005.</p> <p>Criterio microbiológico para conservas Recomendaciones CENAN 1982.</p> <p>Reglamento 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos.</p> <p>Reglamento 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.</p> <p>Reglamento 10/2011 sobre los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.</p>

ELABORADO	APROBADO
Fdo: Responsable de calidad	Fdo: Responsable de Producción