DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN	OBSERVACIONES
ALAS DE POLLO PREASADAS K	ENVASE DE 12 UNIDADES

INGREDIENTES	
ALAS DE POLLO DE CASERÍO K.	SAL

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
Alas de pollo preasadas elaborado a partir de pollo de caserío, criado en pradera de acuerdo a las especificaciones del Reglamento del Pollo de Caserío con Euskolabel. http://euskolabel.hazi.eus/images/EuskoLabel/ProduktuenAraudia/oilaskoaOK.pdf

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS
Características organolépticas propias del producto

ELABORACION
Según receta tradicional. Tras su cocinado y envasado se somete a pasteurización, se enfría en abatidor de temperatura y se refrigera en un proceso en continuo que minimiza la carga microbiológica del producto.

ENVASADO
Envasado al vacío en bolsas de polipropileno termoselladas.

ETIQUETADO Y LOTEADO
Adaptado al R.D. 1334/1999 y al Reglamento (UE) 1169/2011. Incluye: Identificación empresa, denominación producto, lista de ingredientes, cantidad neta, lote, fecha de caducidad, envasado al vacío, instrucciones de preparación y conservación, información nutricional, marca de identificación sanitaria y código EAN 13. Loteado: Nº de 7 dígitos correlativo asignado informáticamente.

TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN
Producto refrigerado en vehículo frigorífico

POBLACION DE DESTINO
Para todo consumidor que no presente alergias o intolerancias a alguno de sus ingredientes. A disposición en supermercados, grandes superficies, restaurantes…

OMG Reglamento (CE) 1829/2003 y 1830/2003
No contiene organismos modificados genéticamente ni derivados

CRITERIOS FISICO QUÍMICOS

La empresa elaboradora y envasadora RGSEAA 26.10635/SS, ha diseñado el proceso de forma que se analizan y controlan los peligros químicos (alérgenos, micotoxinas, pesticidas, plastificantes de los envases, productos de limpieza, lubricantes...) y los peligros físicos (vidrio, plástico, metal...) para evitar su presencia en el producto o, como en el caso de los alérgenos, identificarlos claramente. Los peligros químicos asociados a las materias primas estarán dentro de los límites marcados por la reglamentación vigente según declaración exigida a los proveedores.

COMPOSICION FISICO-QUÍMICA

PARAMETRO	VALOR (por cada 100 g comestibles)
Valor Energético	213 kcal/892 KJ
Grasas	9,9 g
De las cuales ácidos grasos saturados	2,8 g
Hidratos de Carbono	2,1* g
De los cuales Azúcares	<0,5 g
Proteínas	28,9 g
Sal	0,5 g

* Metabolizables por el ser humano, según anexo I del Reglamento 1169/2011
Fuente: datos propios

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Aerobios mesófilos <100.000 ufc/g
Enterobacterias lactosa + <100 ufc/g
Salmonela Ausencia/25g
Listeria monocytogenes Ausencia/25g. Vida útil <100 ufc/g
Cumple con los criterios microbiológicos reglamentariamente establecidos:
R.D. 3484/2000 (como referencia, criterios microbiológicos derogados por R.D. 135/2010)
Reglamento CE 178 /02, Reglamento CE 2073/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007.

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS Reglamento UE 1169/2011			
Cereales que contengan gluten	NO	Frutos de cáscara	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	Apio y productos derivados	NO
Huevo y productos a base de huevo	NO	Mostaza y productos derivados	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	Granos de sésamo y productos derivados	NO
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	NO	Anhidrido sulfuroso y sulfitos (>10 mg/Kg o 10 mg/l)	NO
Soja y productos a base de soja	NO	Altramuces y productos a base de altramuces	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	Moluscos y productos a base de moluscos	NO

INSTRUCCIONES DE USO
HORNO: Precalentar el horno a 180ºC. Abrir el envase y desechar. Colocar el pollo en un recipiente apto para use uso. Introducirlo en el horno y calentar a 180ºC durante 10 min y 5 min más a 220ºC para dorarlo MICROONDAS: Hacer un pequeño corte en el envase y calentar a máxima potencia durante 3 minutos **Este producto debe de ser cocinado completamente antes de su consumo.**

VIDA UTIL Y CONSERVACION
FECHA DE CADUCIDAD: (Mirar etiqueta del envase) - Congelado 6 meses - Refrigerado 45 días Conservar refrigerado entre 0ºC y 4º C y congelado a -18º C. Una vez abierto el envase mantener refrigerado y consumir en las siguientes 48 horas, si se hubiera congelado, no volver a congelar.

GARANTIA Y CONTROL
La empresa elaboradora y envasadora dispone de un riguroso sistema de autocontrol basado en los principios del sistema APPCC y cumple de manera estricta toda la normativa higiénico sanitaria vigente.