
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PRODUCT DATASHEET	COD: 1675 FECHA: 28/08/2023 DATE: 28/08/2023 REV. 03	
DENOMINACIÓN NAME	MUSLOS DE POLLO COCIDOS A BAJA TEMPERATURA CHICKEN-LEGS VACUUM-COOKED AT LOW TEMPERATURE		
DENOMINACIÓN COMERCIAL COMMERCIAL NAME	PULLED CHICKEN PULLED CHICKEN		



FORMATO DE VENTA SALES FORMAT	Bolsa de cocción retráctil de ± 1kg (venta por peso) Shrink cooking bag of ± 1kg (sale by weight)		
CATEGORÍA CATEGORY	Precocinado Pre-cooked	MARCA BRAND	La Abuela Cándida / Otras marcas Luxury Tapas / Other brands

INGREDIENTES INGREDIENTS	Muslo de pollo 96%, sal, especias, aceite de girasol, aromas, azúcar, proteínas de pollo, colorante: E-150c. Chicken-leg 96%, salt, spices, sunflower oil, aromas, sugar, chicken proteins, colour: E-150c.		
ALÉRGENOS <small>(Reglamento UE 1169/2011)</small> ALLERGENS <small>(EU Regulation 1169/2011)</small>	No contiene alérgenos. The product does not contain allergens.		
OMG GMO	No está elaborado a partir de ingredientes modificados genéticamente. The product is not made from genetically modified ingredients.		
POBLACIÓN VULNERABLE VULNERABLE POPULATION	Apto para toda la población excepto para personas alérgicas a alguno de los ingredientes indicados. Suitable for the entire population except for people allergic to any of the indicated ingredients.		
MODO DE EMPLEO SEGÚN USO ESPERADO INSTRUCTIONS FOR USE ACCORDING TO EXPECTED USE	Ideal para elaborar pulled: 1- Descongelar previamente a temperaturas de refrigeración (0-4°C). 2- Calentar en microondas a máxima potencia dentro de la bolsa entre 5 y 10 minutos. 3- Aplastar y desmigalar dentro de la bolsa para formar el pulled en su jugo. Ideal for making pulled: 1- Thaw previously at refrigeration temperatures (0-4°C). 2- Heat in the microwave at maximum power inside the bag between 5 and 10 minutes. 3- Crush and crumble inside the bag to form the pulled in its juice.		

FABRICACIÓN MANUFACTURING	Carne envasada en bolsa de cocción y cocinada a baja temperatura. Posteriormente se congela rápidamente. The meat is packed in cooking bag and cooked at low temperatures. Subsequently, bags are quickly frozen.		
-------------------------------------	--	--	--

CADUCIDAD USE BY	Consumo preferente de 2 años Minimum durability of 2 years	ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE STORAGE AND TRANSPORT	≤ -18°C
PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PHYSICO-CHEMICAL PARAMETERS	pH = 6,4 Aw = 0,934	ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS	Listeria monocytogenes (n = 5) < 100 ufc/g < 100 cfu /g
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS		INFORMACIÓN NUTRUCIONAL NUTRITION DECLARATION	/100 G /100 G
Color	Característico del pollo. Ausencia de colores extraños.	Valor energético Energy	719 kJ / 173 kcal
Colour	Characteristic of chicken. Absence of abnormal colors.	Grasas Fat de las cuales: of which	10 g

Olor	Característico de la carne de pollo. Ausencia de olores extraños.	ácidos grasos saturados <i>saturates,</i>	2.6 g
Smell	<i>Characteristic of chicken meat. Absence of abnormal smells.</i>	Hidratos de carbono <i>Carbohydrate</i> de los cuales: <i>of which</i>	0.9 g
Sabor	Característico de la carne de pollo. Ausencia de sabores extraños.	azúcares <i>sugars,</i>	0.5 g
Taste	<i>Characteristic of chicken meat. Absence of abnormal taste.</i>	Fibra alimentaria <i>Fibre</i>	0 g
Textura	Tierna y jugosa.	Proteínas <i>Protein</i>	20 g
Texture	<i>Tender and juicy meat.</i>	Sal <i>Salt</i>	1.7 g

ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS		GTIN13	GTIN14 / GS1-128
LOGISTIC SPECIFICATIONS			
CÓDIGO 1675 CODE 1675	4 bolsas por caja <i>4 bags per box</i> 8 cajas de base x 13 cajas de altura <i>8 boxes per layer x 13 layers</i> TOTAL: 104 cajas (416 bolsas) <i>TOTAL: 104 boxes (416 bags)</i> Altura del pallet: 1,90 m <i>Pallet height: 1,90 m</i> Peso del pallet: 550 kg <i>Pallet weight: 550 kg</i>	2000460+P1P2P3P4P5+DC <i>2000460+W1W2W3W4W5+CD</i>  2 000460 1011101 P: Peso DG: Dígito de control W: Weight CD: Control digit	98436597670923 (01)GTIN14(15)AAMMDD(3103)P(10)Lote (01)GTIN14(15)YYMMDD(3103)W(10)Batch ES: PULVO CHICKEN (4 x 1 KG ±) RU: ПУЛВО ЧИКЕН (4 x 1 KG ±) <i>Peso neto/</i> FI: PULVO CHICKEN (4 x 1 KG ±) FR: PULVO CHICKEN (BOULE DE POULE) (4 x 1 KG ±) <i>Net weight:</i> I: DE: PULVO CHICKEN (4 x 1 KG ±) 1,1kg  001 98436597670923 (15) 250824 (3103) 001110 (10) 250823 Lote/Batch: 260823 Consumo preferente/Best Before: 24-08-25 AAMMDD: Fecha consumo preferente YYMMDD: Best before date

LEGISLACIÓN APLICABLE
APPLICABLE LEGISLATION
Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español; y posteriores modificaciones.
R.D. 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas; y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones; y posteriores modificaciones.
Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro, y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) no 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente; y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) no 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE; y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los alimentos; y posteriores modificaciones.
Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal; y posteriores modificaciones.
Reglamento 854/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano; y posteriores modificaciones.
Reglamento 1935/2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos; y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo y ANEXOS asociados; y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) 2073/2005, de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios; y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) 1333/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios; y posteriores modificaciones.
REAL DECRETO 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo; y posteriores modificaciones.
Reglamento 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.; y posteriores modificaciones.
Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición; y posteriores modificaciones.
R.D. 191/2011, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos; y posteriores modificaciones.
Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor; y posteriores modificaciones.

Decree 2484/1967, of September 21, approving the text of the Spanish Food Code; and subsequent modifications.

R.D. 3484/2000, which establishes hygiene standards for the preparation, distribution and trade of prepared meals; and subsequent modifications.

Regulation (CE) 178/2002, of the European Parliament and of the Council of January 28, 2002, which establishes the principles and general requirements of food legislation, creates the European Food Safety Authority and sets the procedures relating to food safety and subsequent modifications; and subsequent modifications.

Royal Decree 3/2023, of January 10, which establishes the criteria technical-sanitary aspects of the quality of drinking water, its control and supply, and subsequent modifications.

Regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of September 22, 2003 on genetically modified food and feed; and subsequent modifications.

Regulation (EC) No. 1830/2003 of the European Parliament and of the Council, of September 22, 2003, on the traceability and labeling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed produced from them, and by the amending Directive 2001/18 / EC; and subsequent modifications.

Regulation (CE) 852/2004, of the European Parliament and of the Council of April 29, 2004, relative to the hygiene of the foods; and subsequent modifications.

Regulation 853/2004, of April 29, 2004, of the European Parliament and of the Council, which establishes specific hygiene rules for food of animal origin; and subsequent modifications.

Regulation 854/2004, of April 29, 2004, of the European Parliament and of the Council, which establishes specific rules for the organization of official controls of products of animal origin destined for human consumption; and subsequent modifications.

Regulation 1935/2004, on materials and objects intended to come into contact with food; and subsequent modifications.

Regulation (CE) nº 396/2005 of the European Parliament and of the Council, of February 23, 2005 relative to the maximum limits of pesticide residues in food and feed of plant and animal origin and that modifies Directive 91/414 / CEE of the Council and associated ANNEXES; and subsequent modifications.

Regulation (CE) 2073/2005, of the commission of November 15, 2005, relative to the microbiological criteria applicable to food products; and subsequent modifications.

Regulation (CE) 1881/2006, of December 19, 2006, which fixes the maximum content of certain contaminants in food products; and subsequent modifications.

Regulation (CE) 1333/2008, of the European Parliament and of the Council, of December 16, 2008, on food additives; and subsequent modifications.

ROYAL DECREE 1801/2008, of November 3, which establishes rules regarding nominal quantities for packaged products and the control of their effective content; and subsequent modifications.

Regulation 10/2011, on plastic materials and objects intended to come into contact with food; and subsequent modifications.

Law 17/2011, of July 5, on food safety and nutrition; and subsequent modifications.

R.D. 191/2011, on the general health registry of food companies and food; and subsequent modifications.

Regulation (EU) 1169/2011, of the European Parliament and of the Council, on the food information provided to the consumer; and subsequent modifications.

DIRECCIÓN CEO	RESPONSABLE DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA QUALITY AND FOOD SAFETY MANAGER
Jose Manuel Huertas Muñoz	<div data-bbox="991 909 1235 1010" data-label="Image"> </div> Cristina Vivar Cano