



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

FT-01-029-1

R:01 13/04/2016

DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO**FINGERS DE PAVO ultracongelados****SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN****DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Pequeñas tiras obtenidas directamente de pechuga de pavo 100%, marinadas, empanadas, prefritas, congeladas y envasadas. Alimento preparado ultracongelado.

LISTADO DE INGREDIENTES

Pechuga de Pavo (58%), pan rallado (harina de TRIGO, agua, levadura biológica), aceite de girasol, agua, harina de TRIGO, almidón de TRIGO, sal, estabilizantes (E-407, E-451i), espesante (E-464), maltodextrina de trigo, potenciador del sabor (E-621), azúcar, cebolla y especias. Puede contener trazas de HUEVO, LECHE, SOJA, APIO, MOSTAZA, SULFITOS, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS y PESCADO.

DESCRIPCIÓN DE INGREDIENTES PRINCIPALES

Pechuga de pavo

PORCENTAJE DE EMPANADO APROX

42% ± 5%.

MODO DE PREPARACIÓN

Los Fingers de Pavo, pueden cocinarse nada más sacarlos del congelador, aunque es preferible dejar que pierdan frío a temperatura ambiente durante unos minutos.
Se deben freír en aceite abundante y muy caliente, entre 180 y 190°C. Entre 2 y 3 minutos.
No se deben echar muchas unidades a la vez, para que la temperatura del aceite no disminuya y, así, se podrán freír convenientemente.
Al finalizar la fritura recomendamos eliminar el aceite sobrante con una servilleta absorbente.

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO**PESO APROX. (g)**

15-25 g/ud aprox

CALIBRE APROX. (unidades/kg)

45/65 unidades/kg aprox



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

FT-01-029-1

R:01 13/04/2016

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

PARÁMETRO	COMPOSICIÓN MEDIA APROXIMADA POR 100 g	UNIDADES
Valor energético	879	kJ
Valor energético	210	kcal
Grasas	9,1	g
de la cuáles saturadas	1,2	g
Hidratos de Carbono	22	g
de los cuáles azúcares	—	g
Proteínas	9,9	g
Sal	2,1	g

Nota: Eventuales oscilaciones dependen de las características naturales del producto

INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS

Anexo II Reglamento CE 1169/2011	PRESENCIA EN EL PRODUCTO		PRESENCIA PLANTA DE ELABORACIÓN		POSIBILIDAD CONTAMINACIÓN CRUZADA
	Presencia / Ausencia	Ingrediente o Sustancia Afectada	Presencia / Ausencia	Ingrediente o Sustancia Afectada	Si o No y Nivel (Grado Bajo, Medio o Alto)
Cereales con gluten y productos derivados	Presencia	Harina y almidón de trigo	Presencia	Harina y almidón de de trigo	No aplica
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Ausencia		Presencia	Crustáceos varios	Nivel bajo
Huevos y productos a base de huevos	Ausencia		Presencia	Huevo	Nivel bajo
Pescado y productos a base de pescado	Ausencia		Presencia	Pescados varios	Nivel bajo
Cacahuets y productos a base de cacahuets	Ausencia		Ausencia		No
Soja y productos a base de soja	Ausencia		Presencia	Soja	Nivel bajo
Leche y sus derivados (incluido lactosa)	Ausencia		Presencia	Leche, queso.	Nivel bajo
Frutos de cáscara y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No
Apio y productos derivados	Ausencia		Presencia	Apio	Nivel bajo
Mostaza y productos derivados	Ausencia		Presencia	Mostaza	Nivel bajo
Gramos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	Ausencia		Ausencia		No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (concentración > 10 mg/kg ó 10 mg/l SO ₂)	Ausencia		Presencia	Aditivo	Nivel bajo
Altramuz y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No
Moluscos y productos a base de moluscos	Ausencia		Presencia	Moluscos varios	Nivel bajo

Nota: Esta información sobre alérgenos se ajusta a nuestro actual conocimiento y saber, y está basada en la información recibida de nuestros proveedores; pero no debe ser interpretada como una garantía total de ausencia de alérgenos, debido a la remota posibilidad de contaminación cruzada en puntos de la cadena de suministro que están más allá de nuestro control



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

FT-01-029-1

R:01 13/04/2016

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

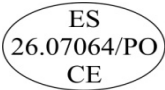
CRITERIO	PARÁMETRO	NIVEL MÁXIMO ADMITIDO	NIVEL MÁXIMO ACONSEJABLE
Higiene en el proceso	<i>Escherichia Coli</i>	5 x 10 ³ ufc/g	5 x 10 ² ufc/g
Seguridad alimentaria	<i>Salmonella</i>	Ausencia ufc/25 g	No se aplica

Criterios microbiológicos adoptados por el fabricante, basados en la Norma de Referencia Rto. (CE) 2073/2005 y Rto. (CE) 1441/2007, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

CATEGORÍA DE PRODUCTO	Producto Ultracongelado
POBLACIÓN DE DESTINO	Producto destinado a todos los consumidores en general, exceptuando aquellas personas que presenten alergias o intolerancias a algunos de sus ingredientes. El producto requiere de un tratamiento térmico completo previo a su consumo.
MODO DE CONSERVACIÓN	Producto Ultracongelado. Mantener a -18 °C (durante todo el proceso de conservación, almacenamiento, transporte, distribución y venta). Se recomienda no volver a congelar el producto una vez descongelado

CONSERVACIÓN EN EL HOGAR

En congeladores con estrellas	
*** ó ****	Varios meses (puede ponerse la fecha de consumo)
**	Un mes
*	Una semana
En el congelador del frigorífico	3 días
En el frigorífico	24 horas

SIGNIFICADO DE LOTE	Identificado con ocho dígitos, que hacen referencia a la orden de fabricación de un día concreto (L-XXXXXXXX)
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	18 meses desde la fecha de fabricación, indicada con la frase: <i>Consumir preferentemente antes del fin de: mes y año (00/00)</i>
DECLARACIÓN DE GMO's	El producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento 1829/03 (alimentos y piensos modificados genéticamente) por lo que no requiere etiquetado de GMO's
IRRADIACIÓN	NO
IDENTIFICACIÓN SANITARIA	

Esta ficha técnica está expuesta a modificaciones, impuestas por posibles variaciones en las características de las materias primas, formulación, reglamentación, etc. La información aquí descrita corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Los datos reflejados representan valores medios estadísticos y no deben ser considerados como garantía contractual. Esta versión reemplaza a las precedentes



FICHA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO

FT-01-029-1

R:01 13/04/2016

MARCA	GELAND	
FORMATO	10 X 500 g	
ENVASE PRIMARIO	Film de polietileno de baja densidad, formando bolsa.	
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón ondulado.	
ENVASE TERCIARIO	Europalet de madera	
PALETIZACIÓN		
PESO NETO (CAJA)	5	Kg
CAJAS x FILA	9	Cajas
FILA x PALET	12	Filas
TOTAL DE CAJAS	108	Cajas
PESO NETO (PALET)	540	Kg

ELABORADO POR:	FECHA:	CONFORMIDAD CLIENTE:
DEPARTAMENTO CALIDAD CLAVO FOOD FACTORY S.A.		

*Este documento ha de ser remitido con la firma y verificación por parte del cliente, en el plazo no superior a 7 días.
Transcurrido este plazo, se considerará la aceptación del mismo.*

CLAVO FOOD FACTORY S.A.**Bemil s/nº 36650, Caldas de Reis (Pontevedra) - España****Telf: (+34) 986 53 90 30 Fax: (+34) 986 53 97 74**