

	FICHA TÉCNICA	Fecha: 28/06/2018	Pág.: 1/2
	SOLOMILLO POLLO ELABORADO EMPANADO	Rev.: 06	
		Preparados Cárnicos Dadyma, S.L.U.	

Datos del proveedor				
Nombre: PREPARADOS CÁRNICOS DADYMA, S.L.U.		Domicilio Social: C/ RAJOLERS, Nº 26		
Registro Sanitario: 10.12250/V		Teléfono: 96 156 73 72		
e-mail: preparadoscarnicos@dadyma.com		Fax: 96 155 07 47		
Datos del producto				
Denominación del producto: SOLOMILLO POLLO ELABORADO EMPANADO			Código: 32207	
Descripción del producto: Preparado cárnico de alto valor nutritivo, de forma alargada, elaborado con solomillo de pollo, empanado, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.				
Ingredientes: Solomillo de pollo (51%), adobo (agua, sal, maltodextrina, proteínas de SOJA, antioxidantes (E-301 y E-331), conservador (E-262), dextrosa, fibras vegetales, aroma), rebozado (pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal, levadura y colorantes (E-160e y E-160a)), agua, almidón, sal, harina de ALTRAMUZ, proteína de SOJA, estabilizantes (E-451 y E-461) y conservador (E-200)). Puede contener trazas de LECHE y SULFITOS.				
Alérgenos alimentarios: Contiene soja, gluten (trigo) y altramuz. Puede contener trazas de leche y sulfitos. Según legislación vigente sobre alérgenos alimentarios (RD 1245/2008 y sus posteriores modificaciones)				
OGM: Este producto no contiene Organismos Modificados Genéticamente				
Criterios microbiológicos:				
Aerobios mesófilos		≤ 5*10 ⁶ ufc/g		
<i>E. coli</i>		≤ 5*10 ³ ufc/g		
<i>S. aureus</i>		≤ 5x10 ³ ufc/g		
<i>Salmonella</i>		Ausencia en 25 g		
Según legislación aplicable a los preparados de carne (RD 2073/2005 y sus posteriores modificaciones) o más restrictivo				
Criterios físicos-químicos: Los aditivos utilizados están autorizados y en la proporción permitida por la legislación vigente (Reglamento 1333/2008)				
Valores nutricionales y energéticos por cada 100 g de producto:				
Energía		710 kJ/169 kcal		
Grasas		2.55 g		
saturadas		0.7 g		
Hidratos de carbono		25 g		
azúcares		1.69 g		
Proteínas		11.87 g		
Sal		1.2 g		
Descripción de las etapas del proceso				
<ul style="list-style-type: none"> - Recepción de la materia prima (control del producto recibido) y almacenamiento. - Selección de solomillos y adobado. - Empanado y ultracongelación IQF. - Envasado en cajas y etiquetado. - Almacenamiento y distribución. 				
Características del envasado				
Sistema de envasado: Envasado de 2.75 kg en caja de cartón ondulado tipo B1, protegida por una bolsa de polietileno de baja presión, apta para uso alimentario.				
Características del envase unitario (Caja)				
Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)	Unidades / caja	kg aprox. / caja
300	257	86	-	2.75
Características de la paletización				
Formato palet	Nº cajas / capa palet	Nº capas / palet	Nº cajas / palet	kg aprox. / palet
Europeo	12	17	204	561



FICHA TÉCNICA

Fecha:
28/06/2018

Pág.:
2/2

SOLOMILLO POLLO ELABORADO EMPANADO

Rev.: 06

Preparados Cárnicos
Dadyma, S.L.U.

Información de la etiqueta

1483 SOLOMILLO POLLO ELABORADO EMPANADO

PREPARADO CÁRNICO CON AGUA AÑADIDA

INGREDIENTES: Solomillo de pollo (51%), adobo (agua, sal, maltodextrina, proteínas de SOJA, antioxidantes (E-301, E-331), conservador (E-262), dextrosa, fibras vegetales, aroma), rebozado (pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal, levadura, colorantes (E-160e y E-160a)), agua, almidón, sal, harina de ALTRAMUZ, proteína de SOJA, estabilizantes (E-451 y E-461) y conservador (E-200)). Puede contener trazas de LECHE y SULFITOS.

Producto congelado. Mantener a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar.

Modo de empleo: Sin descongelar, freír en abundante aceite. Cocinar completamente el producto antes de su consumo.

Consumir preferentemente antes del fin de: **12/2019**

Fecha elaboración y congelación: **120618** Lote: **18163**



JET EXTRAMAR, S.A.
Pol. Ind. La Reva
C/ Poniente, S/N 46394
Ribarroja (Valencia)
Tfno. 96 166 74 06

ES
10.12250/V
CE
PESO NETO:
2.75 kg

VALOR NUTRICIONAL (por 100 g de producto)

Energía: 710 kJ/169 kcal
Grasas: 2.55 g
saturadas: 0.7 g
Hidratos de carbono: 25 g
azúcares: 1.69 g
Proteínas: 11.87 g
Sal: 1.2 g

Según Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Condiciones de conservación y nº de lote

Condiciones de conservación durante almacenamiento y transporte: T^a < -18°C

Fecha de caducidad (Vida Útil): 18 meses desde la fecha de congelación

Características del lote: Código de 5 dígitos que coincide con la fecha de elaboración y congelación según el calendario juliano.

Condiciones de uso y población de destino

Condiciones de uso:

Modo de empleo: Freír en abundante aceite. Cocinar completamente el producto antes de su consumo.

Producto congelado. Mantener a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar.

Población de destino:

Todos los consumidores, a excepción de los alérgicos a alérgenos indicados (gluten, altramuza, soja, leche y sulfitos).

Fotografía del producto



Realizado por: Calidad

Aprobado por: Gerencia