



Preparados  
Cárnicos  
Dadyma,  
S.L.U.

FICHA TÉCNICA

# SOLOMILLO POLLO ELABORADO EMPANADO (C/2.75kg)

Rev.	10
Fecha:	06/05/2024
Página 1 de 3	

## Datos del proveedor

**Nombre:** PREPARADOS CÁRNICOS DADYMA, S.L.U.

**Domicilio Social:** C/ Rajolers, Nº 26, Torrente (Valencia)

**Registro Sanitario:** 10.12250/V

**Teléfono:** 96 156 73 72

**e-mail:** preparadoscarnicos@dadyma.com

## Datos del producto

**Denominación del producto:** SOLOMILLO POLLO ELABORADO EMPANADO

**Descripción del producto:** Preparado cárnico con agua añadida

Preparado cárnico a base de solomillo de pechuga de pollo empanado y ultracongelado IQF.

### Ingredientes:

Solomillo de pollo marinado con agua añadida (52%): solomillo de pollo (81%), agua, sal, maltodextrina, proteínas de SOJA, antioxidantes (E-301 y E-331), conservador (E-262), dextrosa, fibras vegetales, aroma), EMPANADO: pan rallado (harina de TRIGO (gluten), 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)).

### Alérgenos alimentarios:

Contiene soja, gluten (trigo) y altramuz. Puede contener trazas de LECHE y MOSTAZA.

### OGM:

Este producto no contiene Organismos Modificados Genéticamente

### Criterios microbiológicos:

<i>E. coli</i>	<5x10 <sup>3</sup> ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia en 25 g

Según legislación aplicable a los preparados de carne (RD 2073/2005 y sus posteriores modificaciones)

### Criterios físicos-químicos:

Los aditivos utilizados están autorizados y en la proporción permitida por la legislación vigente (Reglamento 1333/2008)

### Valores nutricionales (g) en 100 g de producto:

Energía	615 kJ/141 kcal
Grasas	0,8
de las cuales saturadas	0,2
Hidratos de carbono	21,4
de los cuales azúcares	0,3
Proteínas	12,5
Sal	1,8

Realizado por: Resp. Calidad, Maria Lluesma

Aprobado por: Gerencia, Víctor Zaragoza



## 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 alta densidad, apta para uso alimentario.

### Encajado

Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)	Unidades / caja	kg / caja
300	257	86	variable	2,75 ± 0,041

### Paletización

Formato palet	Nº cajas / capa palet	Nº capas / palet	Nºcajas / palet	kg aprox. / palet
Europeo	12	17	204	561

## Información de la etiqueta

Según Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, las etiquetas deben llevar al mínimo la siguiente información:

- Nombre del producto
- Ingredientes
- Alérgenos
- Condiciones de uso y conservación
- Tabla de valores nutricionales
- Peso neto
- Óvalo sanitario de la empresa elaboradora
- Razón social y dirección de la empresa comercializadora
- Lote
- Consumo preferente
- Fecha de elaboración y congelación

### Condiciones de conservación

**Condiciones de conservación durante almacenamiento y transporte:** Tª < -18°C

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

### Condiciones de uso y población de destino

#### Condiciones de uso:

Cocinar completamente (75°C) antes de su consumo a partir de congelado o descongelado.

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

#### Población de destino:

Todos los consumidores, excepto alérgicos a alérgenos indicados (gluten, altramuza, soja, leche).

### Fotografía del producto



### Producto conforme con los siguientes reglamentos y sus posteriores modificaciones

- Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento (CE) 2073/2005, sobre criterios microbiológicos aplicable a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 1333/2008, sobre el uso de aditivos alimentarios.
- Reglamento (UE) 2023/915, por el cual se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 396/2005, por el que se fija los límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos.
- Reglamento (CE) 37/2010, referente a residuos de sustancias farmacológicamente activas en alimentos de origen animal.
- RD 474/2014, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
- Reglamento (CE) 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.