
	FICHA TÉCNICA	Fecha: 07/11/2017	Pág.: 1/2
	1541 MINIPINCHO DE POLLO BBQ MA 30	Rev.: 07	
		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: 1541 MINIPINCHO DE POLLO BBQ MA 30			Código: 12610	
Descripción del producto: Pinchos de aproximadamente 30 g, formados por tacos de pechuga de pollo, adobados y pinchados en una varilla de madera de 10 cm. de largo, ultracongelados.				
Ingredientes: Pechuga de pollo (91%), agua, especias, sal, azúcar, dextrosa y aroma. Puede contener trazas de GLUTEN, SOJA, LECHE, ALTRAMUZ y SULFITOS				
Alérgenos alimentarios: Puede contener trazas de gluten, soja, leche, altramuz 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		573 kJ/137 kcal		
Grasas		5.73 g		
saturadas		1.75 g		
Hidratos de carbono		1 g		
azúcares		0.51 g		
Proteínas		20.35 g		
Sal		0.96 g		
Descripción de las etapas del proceso				
<ul style="list-style-type: none"> - Recepción de la materia prima (control del producto recibido) - Troceado de las pechugas de pollo en tacos, mezcla con las especias y el agua y maceración durante 24 horas. - Pinchado de 3 tacos de carne adobada en varillas de madera y ultracongelación. - Envasado y etiquetado. - Almacenamiento y distribución. 				
Características del envasado				
Sistema de envasado: Envasado de 50 uds. en caja de cartón ondulado tipo B1 con logotipo de Jet Extramar, 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	50	1.5
Características de la paletización				
Formato palet	Nº cajas / capa palet	Nº capas / palet	Nº cajas / palet	kg aprox. / palet
Europeo	12	17	204	306

	FICHA TÉCNICA	Fecha: 07/11/2017	Pág.: 2/2
	1541 MINIPINCHO DE POLLO BBQ MA 30	Rev.: 07	
		Preparados Cárnicos Dadyma, S.L.U.	

Información de la etiqueta

1541 MINIPINCHO POLLO BBQ MA30	
PREPARADO CÁRNICO CON AGUA AÑADIDA INGREDIENTES: Pechuga de pollo (91%), agua, especias, sal, azúcar, dextrosa y aroma. Puede contener trazas de GLUTEN, SOJA, LECHE, ALTRAMUZ y SULFITOS.	JETEXTRAMAR, S.A. Pol. Ind. La Reva C/ Poniente, S/N 46394 Ribarroja (Valencia) Tfno. 96 166 74 06
Producto congelado. Mantener a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar. Modo de empleo: Descongelar y asar en brasas o plancha. Cocinar completamente el producto antes de su consumo.	PESO NETO: 1.5 kg (50 uds.)
Consumir preferentemente antes del fin de: 05/2019 Fecha elaboración y congelación: 071117 Lote: 17311	VALOR NUTRICIONAL (por 100 g de producto) Energía: 573 kJ/137 kcal Grasas: 5.73 g saturadas: 1.75 g Hidratos de carbono: 1 g azúcares: 0.51 g Proteínas: 20.35 g Sal: 0.96 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:

Descongelar y asar en brasas o plancha. 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, excepto alérgicos a alérgenos indicados (gluten, soja, leche, altramuza y sulfitos).

Fotografía del producto



Realizado por: Calidad	Aprobado por: Gerencia
	