
	FICHA TÉCNICA	Fecha: 19/06/2018	Pág.: 1/2
	CHULETA DE PAVO SAZONADA	Rev.: 01	
		Preparados Cárnicos Dadyma, S.L.U.	

Datos del proveedor																		
Nombre: PREPARADOS CÁRNICOS DADYMA, S.L.U.		Domicilio Social: C/ RAJOLERS, N° 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: 1713 CHULETA DE PAVO SAZONADA (C/3 kg)			Código: 40100															
Descripción del producto: Contramuslo de pavo, sazonado, congelado y cortado en chuletas.																		
Ingredientes: Contramuslo de pavo (70%), agua, sal, proteína y fibra vegetal de SOJA, antioxidantes (E-301 y E-331), aroma natural, conservador (E-262) y jarabe de glucosa. Puede contener trazas de ALTRAMUZ, GLUTEN, LECHE y SULFITOS.																		
Alérgenos alimentarios: Contiene soja. Puede contener trazas de altramuz, gluten, 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: <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding-left: 20px;">Aerobios mesófilos</td> <td style="padding-left: 20px;">< 5*10⁶ ufc/g</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;"><i>E. coli</i></td> <td style="padding-left: 20px;"><5*10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;"><i>S. aureus</i></td> <td style="padding-left: 20px;"><5x10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;"><i>Salmonella</i></td> <td style="padding-left: 20px;">Ausencia en 25 g</td> </tr> </table> Según legislación aplicable a los preparados de carne (RD 2073/2005 y sus posteriores modificaciones) o más restrictivo					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						
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																	
Criterios físicos-químicos: Los aditivos utilizados están autorizados y en la proporción permitida por la legislación vigente (Reglamento 1333/2008)																		
Valores nutricionales en 100 g de producto: <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding-left: 20px;">Energía</td> <td style="padding-left: 20px;">351 kJ/84 kcal</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">Grasas</td> <td style="padding-left: 20px;">2.5 g</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 40px;">saturadas</td> <td style="padding-left: 20px;">1 g</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">Hidratos de carbono</td> <td style="padding-left: 20px;">0.5 g</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 40px;">azúcares</td> <td style="padding-left: 20px;">0.2 g</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">Proteínas</td> <td style="padding-left: 20px;">15.1 g</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">Sal</td> <td style="padding-left: 20px;">1.3 g</td> </tr> </table>					Energía	351 kJ/84 kcal	Grasas	2.5 g	saturadas	1 g	Hidratos de carbono	0.5 g	azúcares	0.2 g	Proteínas	15.1 g	Sal	1.3 g
Energía	351 kJ/84 kcal																	
Grasas	2.5 g																	
saturadas	1 g																	
Hidratos de carbono	0.5 g																	
azúcares	0.2 g																	
Proteínas	15.1 g																	
Sal	1.3 g																	
Descripción de las etapas del proceso																		
<ul style="list-style-type: none"> - Recepción de la materia prima (control del producto recibido) - Sazonado del contramuslo de pavo - Ultracongelación. - Cortado en chuletas - Envasado y etiquetado. - Almacenamiento y distribución. 																		
Características del envasado																		
Sistema de envasado: Envasado de 3 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	-	3														
Características de la paletización																		
Formato palet	N° cajas / capa palet	N° capas / palet	N °cajas / palet	kg aprox. / palet														
Europeo	12	15	180	540														

	FICHA TÉCNICA	Fecha: 19/06/2018	Pág.: 2/2
	CHULETA DE PAVO SAZONADA	Rev.: 01	
		Preparados Cárnicos Dadyma, S.L.U.	

Información de la etiqueta

<p style="text-align: center;">1713 CHULETA PAVO SAZONADA</p> <p>PREPARADO CÁRNICO CON AGUA AÑADIDA</p> <p>INGREDIENTES: Contramuslo de pavo (70%), agua, sal, proteína y fibra vegetal de SOJA, antioxidantes (E-301 y E-331), aroma natural, conservador (E-262) y jarabe de glucosa. Puede contener trazas de ALTRAMUZ, GLUTEN, LECHE y SULFITOS.</p> <p>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.</p> <p>Consumir preferentemente antes del fin de: 10/2019 Fecha elaboración y congelación: 130418 Lote: 18103</p>	<div style="text-align: right;">  </div> <p>JET EXTRAMAR, S.A. Pol. Ind. La Reva C/ Poniente, S/N 46394 Ribarroja (Valencia) Tfno. 96 166 74 06</p> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 40px; height: 40px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 5px auto;"> ES 10.12250/V CE </div> <p>PESO NETO: 3 kg</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">VALOR NUTRICIONAL (por 100 g de producto)</th> </tr> <tr> <td>Energía:</td> <td>351 kJ/84 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas:</td> <td>2.5 g</td> </tr> <tr> <td> saturadas:</td> <td>1 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono:</td> <td>0.5 g</td> </tr> <tr> <td> azúcares:</td> <td>0.2 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas:</td> <td>15.1 g</td> </tr> <tr> <td>Sal:</td> <td>1.3 g</td> </tr> </table>	VALOR NUTRICIONAL (por 100 g de producto)		Energía:	351 kJ/84 kcal	Grasas:	2.5 g	saturadas:	1 g	Hidratos de carbono:	0.5 g	azúcares:	0.2 g	Proteínas:	15.1 g	Sal:	1.3 g
VALOR NUTRICIONAL (por 100 g de producto)																	
Energía:	351 kJ/84 kcal																
Grasas:	2.5 g																
saturadas:	1 g																
Hidratos de carbono:	0.5 g																
azúcares:	0.2 g																
Proteínas:	15.1 g																
Sal:	1.3 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, altramuz, soja, leche y sulfitos).

Fotografía del producto



Realizado por: Calidad	Aprobado por: Gerencia
	