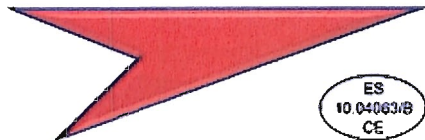


# ALIMENTBARNA



ES  
10.0406318  
CE

ALIMENTBARNA S.L.

C/.Can Cuiàs, 27 – Pol.Ind. Can Cuiàs  
08110 Montcada i Reixac (BARCELONA) ESPAÑA

Tel. 93 575 09 90 – Fax 93 575 35 25

www.alimentbarna.com

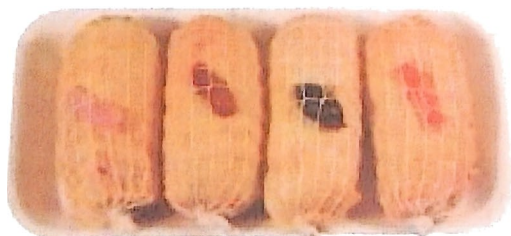


Aves, conejos y sus despieces. Caza. Elaborados y precocinados. Huevos y ovoproductos. Fresco y congelado.

## FICHA TÉCNICA

Ultima actualización:  
19/11/2014

## MUSLO DE POLLO RELLENO JAMON Y QUESO



CODIGO: MPRJQ

COD. BARRAS: 8476113006000

PRESENTACIÓN:	Nº PIEZAS:	PESO PIEZA:	PESO CAJA:	MEDIDAS:
	5 ud / bolsa	200 gr	1 kg	330 x 230 x 145 mm
Envasado al vacío x 5 ud				
ORIGEN:	Alimentbarna, S.L.			
ETIQUETA:	Empresa, Nombre del producto, ingredientes, Óvalo del registro sanitario, fecha de caducidad, peso, nº de lote, código de barras y temperatura de conservación			
COMPOSICION	Muslo de pollo con piel y sin hueso, queso (grasa vegetal, agua, almidón modificado, queso, lactosuero, proteína de leche, sal, estabilizadores (E331-E415-E407), conservador (E202) y colorante (E160a)), fiambre de pollo (magro de pollo, sal, dextrosa, polifosfatosódico (E452)), leche desnatada, citrato trisódico (E331iii), glutamato monosódico (E621), aromas, ascorbato sódico (E301), nitrato sódico (E250) y carmin (E120)), pimienta negra y sal.			
ACONDICIONAMIENTO:	Género fresco: mantener de 0 a 4°C. Género congelado: mantener a -18°C.			
CADUCIDAD:	Si fresco: 12 días envasado al vacío. Si congelado: 18 meses desde la fecha de envasado			
NORMAS CALIDAD:	Control bacteriológico realizado por los laboratorios Calitec . Método según CNAN Y Mº de Sanidad.			
	LIMITES MICROBIOLÓGICOS: Los marcados por la legislación vigente			
ALERGENOS:	Leche y sus derivados			

Esta Ficha Técnica se ajusta al RD 2220/2004 del 26/11 y RD 1334/1999 del 31/07