

DENOMINACIÓN

Nombre:	POLLO ASADO INYECTADO VACÍO
Denominación legal:	PRODUCTO CÁRNICO
Estado físico (modo de comercialización):	ASADO CONGELADO

CARACTERÍSTICAS

Descripción larga:	POLLO ASADO AL HORNO CONGELADO - 4 RACIONES- 1 UNIDAD
--------------------	-------------------------------------------------------

ENVASADO

a) Sistema de envasado:	<input checked="" type="checkbox"/> Vacio <input type="checkbox"/> Atmosfera <input type="checkbox"/> BDF <input type="checkbox"/> Embolsado <input type="checkbox"/> Otros: _____
b) Material de envasado:	polietileno
c) Peso:	<input type="checkbox"/> Fijo <input checked="" type="checkbox"/> Variable APROX 700G
d) Rango de peso:	Mínimo: _____ Máximo: _____ <input type="checkbox"/> No aplica Mínimo asegurado: UN POLLO ENTERO
e) Control estadístico del envasado:	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

a) Información nutricional:	Valor Energetico (kJ)	697	Hidratos de carbono(g)	4,2
	Valor Energetico (kcal)	166	de los cuales azúcares (g)	<1
	Grasas (g)	7	Proteínas	22
	de las cuales saturadas (g)	1,5	Sal(g)	0,64
b) Calidad organoléptica	b.1.) Apariencia	DE POLLO ASADO AL HORNO		
	b.2.) Sabor	SABOR TÍPICO DE POLLO ASADO		
	b.3.) Textura	CARACTERÍSTICO DE PRODUCTO ASADO		
c) Modo de preparación				
c.1.) Horno	HORNO: Precalentar el horno a 220 °C durante 10 minutos. continuación, sacar el pollo y su salsa de la bolsa y calentar en un recipiente adecuado a 200 °C durante 32-34 minutos. Retirar la goma y servir			
c.2.) Microondas	Sin descongelar ,sacar el pollo y su salsa de la bolsa y calentar en un recipiente adecuado durante 12 minutos potencia máxima, 18 minutos potencia media . Retirar la goma y servir.			
d) Uso previsto	Cocinar completamente antes de consumir. Una vez abierto consumir antes de 48h.			
e) Temperatura	Conservar a -18°C			
e) Legislación:	Reglamento 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios y sus modificaciones Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones;			

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

a) Criterios microbiológicos:		n	c	m	M	
Reglamento (CE) 2073/2005 y posteriores modificaciones	Salmonella (ufc/25 g)	5	0	NO DETECTADO		Productos comercializados durante su vida útil
b) Legislación:	Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y Reglamento 1441/2007, que modifica el Reglamento 2073/2005 Reglamento 1881/2006. por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios Reglamento 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y sus modificaciones.					
a) Descripción de lote:	LOTE: AA(AÑO)MM(MES)DD(DÍA)000(ORDEN DE FABRICACIÓN)					
b) Declaración de ingredientes y alérgenos:	Producto Cárnico. INGREDIENTES: Pollo entero (91%), agua, aceite refinado de girasol, sal, almidón, dextrosa, estabilizante: trifosfatos y polifosfato, aromas, antioxidante: ácido cítrico, gelificante: goma xantana, jarabe de glucosa y puerro en polvo. Alérgenos: puede contener MOLLUSCOS, SOJA y DERIVADOS LÁCTEOS (LACTOSA).					
c) Caducidad de producto (vida útil):	540 días					

FICHA TÉCNICA



DENOMINACIÓN

Nombre:	POLLO ASADO INYECTADO VACÍO
Denominación legal:	PRODUCTO CÁRNICO
Estado físico (modo de comercialización):	ASADO CONGELADO

MATERIAL AUXILIAR

Códigos material auxiliar	
FILM SUPERIOR: PE	
FILM INFERIOR: PE	
CAJA CARTÓN	

Fotografías



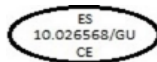
LOGÍSTICA

Códigos	CODIGO INTERNO:	5450114C	EAN:	8435407875937	EAN 14:	98435407875930
Uds/Caja	4					
Peso Neto caja (kilos)	4,00					
Cajas/Capa	16,00					
Capas/Palet	6,00					
Cajas/Palet	96,00					
Peso Neto/Palet (kilos)	384,00					
Medidas de la caja (mm)	320*200*160					
Altura Palet (incluye palet)	149,00					



OBSERVACIONES

Validación



Versión

Edición:	1	Fecha:	28/09/2023	Modificaciones:	Apertura de ficha técnica
Edición:	2	Fecha:	02/07/2024	Modificaciones:	Actualización logística

APROBACIÓN

DEPARTAMENTO	COMERCIAL	CALIDAD	DIRECCIÓN
RESPONSABLE		MARIA PEREZ	RAÚL MORENO
FIRMA			Fdo. Raúl Moreno Temprado