



FICHA TECNICA DE PRODUCTO

REFERENCIA: V03.030.01

EDICION: Mayo 2022

ULT.REVISION: Mayo 2022

ES
26.09422/CS
CE

PULLED POLLO

Ingredientes

Carne de pollo (70%), jugo de coccion de carne de pollo, preparado de fondo de pollo (maltodextrina, aromas, hortalizas y verduras deshidratadas (cebolla, zanahoria y puerro), aceite vegetal de girasol alto oleico, especias y hierbas aromáticas), pasta de curry amarillo (chalote, ajo, chili rojo seco, sal, hierba de limón (Cymbopogon citratus), piel de lima kaffir, galanga (Alpinia officinarum), canela, macis, comino en polvo, semilla de cilandro, cúrcuma), leche de coco (leche de coco, maltodextrina proteínas de la LECHE), espesante (goma xantana), aceite de girasol, ras al hanout (Cúrcuma (Curcuma longa), Cilantro (Coriandrum sativum), Comino (Cuminum cyminum), Pimienta negra (Piper nigrum), Canela (Cinnamomum sp.), Nuez moscada (Myristica fragans), Pimentón Dulce (Capsicum annum), Jengibre (Zingiber officinale), Pimienta blanca (Piper nigrum sine cortice)), glutomato monosodico, humo en polvo, ralladura de limon, jengibre en polvo, ajo, sal y pimienta.

Descripción producto

Tratamientos

Producto confitado, deshuesado, embolsado, pasteurizado y congelado.

Formato Caja

500 gramos / unidad - 4 unidades/caja
**Existe variabilidad en el peso de las unidades*

Envase primario

Envase secundario

Paletizacion

Bolsa plástico individual
cocción
Dimensiones: 150x200

Caja de cartón ondulado
Dimensiones: 275x190X106

16 Cajas x Fila
14 Filas x Palet

Composición nutricional por 100 gr de producto

Valor energético

481 KJ / 115 kcal

Grasas

4,4 g

de las cuales saturadas

1,3 g

Hidratos de carbono

4,5 g

de los cuales azucares

0,0 g

Proteínas

14,0 g

Sal

1,9 g

Modo de empleo

Descongelar y consumir al gusto

Microbiológicas

Criterio	Parámetro	Nivel mínimo admitido	Nivel máximo admitido
Higiene en el proceso	<i>Aerobios mesofilos</i>	<100 ufc	$\leq 10^5$ ufc
	<i>Coliformes presuntivos</i>	<10 ufc	≤ 100 ufc
Seguridad alimentaria	<i>Escherichia Coli</i>	Ausencia ufc/g	
	<i>Staphilococcus aureus</i>	<10 ufc	≤ 100 ufc
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia ufc/25 g	
	<i>Salmonella</i>	Ausencia ufc/25 g	
Características organolepticas	COLOR	Característico del producto	
	AROMA	Característico del producto	
	SABOR	Característico del producto	
	TEXTURA	Característica del producto	
	ASPECTO	Característico del producto	
Población de destino	Producto destinado a consumidor general, exceptuando personas que presenten alergias o intolerancias a algunos de sus ingredientes.		
Transporte	Transporte isotérmico a -18°C		
Fecha de consumo preferente		Modo de conservación	
24 meses desde fecha de fabricación		Mantener a -18°C. No congelar una vez el producto haya sido descongelado.	
Caducidad secundaria (envase cerrado)	En refrigerado, 0-4°C en su propio envase, se podrá conservar un máximo de 3 días		
Caducidad terciaria (envase abierto)	En refrigerado y en condiciones de conservación e higiene adecuadas, consumir antes de 24 horas.		
OGM	Producto libre de OGM		

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES CON EFECTO ALERGÉNICO Y OMG'S

Denominación producto	PULLED POLLO		
Marca comercial	PULLED POLLO		
¿CONTIENE EL PRODUCTO?	SÍ/NO como INGREDIENTE*	SÍ/NO por CONTAMINACIÓN CRUZADA**	
Leche y derivados, incluida la lactosa	-	-	
Huevo y productos a base de huevo	-	-	
Cereales que contienen gluten (y/o variedades híbridas)	Trigo	-	SI
	Cebada	-	-
	Avena	-	-
	Espelta	-	-
	Kamut	-	-
	Derivados	-	-
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	-	-	
Frutos de cáscara	Almendra	-	-
	Avellana	-	-
	Nuez	-	-
	Anacardo	-	-
	Pacana	-	-
	Nuez de Brasil	-	-
	Pistacho	-	-
	Macadamia	-	-
	Derivados	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-	
Pescado y productos a base de pescado	-	-	
Soja y productos a base de soja	-	-	
Apio y productos derivados	-	-	
Mostaza y productos derivados	-	-	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en cantidades superiores a 10mg/Kg ó 10 mg/l expresados como SO2	-	-	
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-	
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-	

La información de este documento ha sido preparada en el momento de la creación del producto con datos actualizados al momento de su publicación. Si en el envase del producto se encuentra con diferencias, este hecho puede ser debido a cambios en la receta o durante el proceso de fabricación.

En estos casos tome siempre como referencia la información impresa en el envase.

Producido en una planta que emplea para sus productos, leche, huevo, frutos secos, pescado, molusco, crustáceo, mostaza, sésamo, soja, sulfitos y apio.