

	FICHA TÉCNICA	Fecha: 29/08/2017	Pág.: 1/2
	ALAS DE POLLO MITADES IQF (C/5 KG)	Rev.: 05	
		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: ALAS DE POLLO MITADES IQF (C/5KG)				Código: 33210																					
Descripción del producto: Alitas de pollo ultracongeladas de forma individual, saladas y envasadas siguiendo estrictas condiciones higiénicas.																									
Ingredientes: Alas de pollo (99.8%) y sal. Puede contener trazas de GLUTEN, ALTRAMUZ, SOJA, LECHE y SULFITOS.																									
Alérgenos alimentarios: No contiene ningún alérgeno en sus ingredientes, puede contener trazas de gluten, altramuz, soja, 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="width: 30%;">Aerobios mesófilos</td> <td style="width: 30%;">$< 5 \cdot 10^6$ ufc/g</td> <td style="width: 40%;"></td> </tr> <tr> <td><i>E. coli</i></td> <td>$< 5 \cdot 10^3$ ufc/g</td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>S. aureus</i></td> <td>$< 5 \cdot 10^3$ ufc/g</td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i></td> <td>Ausencia en 25 g</td> <td></td> </tr> </table> Según legislación aplicable a los preparados de carne (RD 2073/2005 y sus posteriores modificaciones) o más restrictivo					Aerobios mesófilos	$< 5 \cdot 10^6$ ufc/g		<i>E. coli</i>	$< 5 \cdot 10^3$ ufc/g		<i>S. aureus</i>	$< 5 \cdot 10^3$ ufc/g		<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25 g										
Aerobios mesófilos	$< 5 \cdot 10^6$ ufc/g																								
<i>E. coli</i>	$< 5 \cdot 10^3$ ufc/g																								
<i>S. aureus</i>	$< 5 \cdot 10^3$ ufc/g																								
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25 g																								
Criterios físicos-químicos: Condimentado con 0.2% de sal. 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="width: 30%;">Energía</td> <td style="width: 30%;">906 kJ/217 kcal</td> <td style="width: 40%;"></td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>15.9 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td> saturadas</td> <td>4.4 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>0 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td> azúcares</td> <td>0 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>18.3 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>0.4 g</td> <td></td> </tr> </table>					Energía	906 kJ/217 kcal		Grasas	15.9 g		saturadas	4.4 g		Hidratos de carbono	0 g		azúcares	0 g		Proteínas	18.3 g		Sal	0.4 g	
Energía	906 kJ/217 kcal																								
Grasas	15.9 g																								
saturadas	4.4 g																								
Hidratos de carbono	0 g																								
azúcares	0 g																								
Proteínas	18.3 g																								
Sal	0.4 g																								
Descripción de las etapas del proceso																									
<ul style="list-style-type: none"> - Recepción de la materia prima (control del producto recibido). - Corte, separación del ala del muslo. - Salado (0.2%) y homogeneización en bombo. - Colocación de las alitas de pollo en bandejas, correctamente individualizadas y ultracongelación. - Envasado y etiquetado. - Almacenamiento y distribución. 																									
Características del envasado																									
Sistema de envasado: Envasado de 5 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																					
387	263	124	-	5																					
Características de la paletización																									
Formato palet	Nº cajas / capa palet	Nº capas / palet	Nº cajas / palet	kg aprox. / palet																					
Europeo	9	13	117	585																					

	FICHA TÉCNICA	Fecha: 29/08/2017	Pág.: 2/2
	ALAS DE POLLO MITADES IQF (C/5 KG)	Rev.: 05	
		Preparados Cárnicos Dadyma, S.L.U.	

Información de la etiqueta

<p style="text-align: center;">550 ALAS DE POLLO MITADES</p> <p>PREPARADO CÁRNICO</p> <p>INGREDIENTES: Alas de pollo (99.8%) y sal. Puede contener trazas de GLUTEN, ALTRAMUZ, SOJA, LECHE y SULFITOS.</p> <p>Producto congelado. Mantener a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar. Modo de empleo: Descongelar y asar o freír en abundante aceite. Cocinar completamente el producto antes de su consumo.</p> <p>Consumir preferentemente antes del fin de: 12/2018 Fecha elaboración y congelación: 100617 Lote: 17161</p>	 <p>JET EXTRAMAR, S.A. Pol. Ind. La Reva C/ Poniente, S/N 46394 Ribarroja (Valencia) Tfno. 96 166 74 06</p> <p>ES 10.12250/V CE</p> <p>PES ETO: 5 kg</p> <table border="1" style="width: 100%; font-size: small;"> <tr> <th colspan="2">VALOR NUTRICIONAL (por 100 g de producto)</th> </tr> <tr> <td>Energía:</td> <td>906 kJ/217 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas:</td> <td>15.9 g</td> </tr> <tr> <td> saturadas:</td> <td>4.4 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono:</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td> azúcares:</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas:</td> <td>18.3 g</td> </tr> <tr> <td>Sal:</td> <td>0.4 g</td> </tr> </table>	VALOR NUTRICIONAL (por 100 g de producto)		Energía:	906 kJ/217 kcal	Grasas:	15.9 g	saturadas:	4.4 g	Hidratos de carbono:	0 g	azúcares:	0 g	Proteínas:	18.3 g	Sal:	0.4 g
VALOR NUTRICIONAL (por 100 g de producto)																	
Energía:	906 kJ/217 kcal																
Grasas:	15.9 g																
saturadas:	4.4 g																
Hidratos de carbono:	0 g																
azúcares:	0 g																
Proteínas:	18.3 g																
Sal:	0.4 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 o freír en abundante aceite. 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, altramu, soja, leche y sulfitos).

Fotografía del producto



Realizado por: Calidad	Aprobado por: Gerencia
	