

FICHA TÉCNICA DE ESTOFADO DE POLLO



DESCRIPCIÓN

Carne deshuesada de muslo de pollo. Cortado en filete. Origen España.

PESO en g / unidad

| | | | |
|------------|-----|------------------|---------|
| Peso medio | 175 | Variación entre: | 150-200 |
|------------|-----|------------------|---------|

COMPOSICIÓN

Información Nutricional. Valores medios por 100 g. Valor Energético 490 kJ / 117 kcal, Grasas 4,1 g de las cuales saturadas 1,6 g, Hidratos de carbono 0 g de los cuales azúcares 0 g, Proteínas 19,6 g, Sal 0,24 g (el contenido de sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento)

MODO DE EMPLEO

| MICROONDAS | HORNO | SARTÉN | FREIDORA |
|------------|--|---|----------|
| - | Precalentar el horno y hornear durante 15-20 min | Calentar el aceite. 10-15 min a fuego medio | - |

FORMATO DISPONIBLE

| Bandeja Sin AP* | Bandeja con AP* | Formato Pasteurizado | Granel (Sin AP*) |
|-----------------|---|----------------------|------------------|
| - | Envasado en atmósfera protectora en bandejas de polipropileno y cerrados con film apto para este fin. | - | - |

ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD

Cada envase está etiquetado incluyendo todos los datos obligatorios. La producción de un día forma un lote que se refleja en la etiqueta tras la palabra "lote". El lote de los productos pasteurizados es por cada tratamiento térmico.

ENVASE

| Bandeja con AP* | | | | | | | |
|----------------------|---------------|--|--|--|--|--|--|
| Peso Neto mínimo, Kg | U** / Bandeja | | | | | | |
| 0,750 | 4 | | | | | | |

*AP = Atmósfera Protectora, **U / envase es una aproximación en caso de las piezas irregulares

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CADUCIDAD

| ALMACENAMIENTO | TRANSPORTE | CADUCIDAD SIN AP | CADUCIDAD CON AP | INFORMACIÓN |
|--|---|------------------|------------------|---|
| Mantener estrictamente entre 0 y 4 grados. | Transportar refrigerado entre 0 y 4 grados. | 6 DÍAS | - | Una vez abierto consumir dentro de 3 días. El producto puede congelarse en casa. |

ALÉRGENOS

Este producto no contiene alérgenos

TRAZAS

Este producto no contiene trazas de alérgenos.

OGM

A este producto no se le añade material genéticamente modificada.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (Reglamento Nº 2073/2005) Y

CARACTERÍSTICAS

FÍSICO-QUÍMICAS

Salmonella typhimurium (1,4,[5],12:i:) y *Salmonella enteritidis* (n=5, c=0): ausencia en 25 g, *E.coli*: 500 – 5000 ufc/g (n=5, c=2)

Color normal. Sin sabor y olor anormal. Ausencia de cuerpos extraños. Sin hematomas.

Matadero José Calatayud e Hijos, S.A. - P.I. Neinver s/n, 26500 Calahorra - T. 941-132386
RS 10.03.583/LO y 26.02.151/LO

Fecha última revisión: 05/09/2017