

FICHA TÉCNICA DE JAMONCITO DE ALA



DESCRIPCIÓN

La parte gruesa de ala con piel y un hueso. Origen España.

PESO en g / unidad

Peso medio	60	Variación entre:	50-70
------------	----	------------------	-------

COMPOSICIÓN

Información Nutricional. Valores medios por 100 g. Valor Energético 788 kJ / 188 kcal, Grasas 12,9 g de las cuales saturadas 3,7 g, Hidratos de carbono 0 g de los cuales azúcares 0 g, Proteínas 17,7 g, Sal 0,20 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 10 min a 220 oC	Calentar el aceite. 10-15 min a fuego medio	Calentar el aceite. 7 min a 200 oC

FORMATO DISPONIBLE

Bandeja Sin AP*	Bandeja con AP*	Formato Pasteurizado	Granel (Sin AP*)
Envasado en bandejas de polipropileno y cerrados con film apto para este fin.	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*		Bandeja sin AP*	
Peso Neto mínimo, Kg	U** / Bandeja	Peso neto mínimo, Kg	U** / Bandeja
0,600	10	2,000	33

*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.	7 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 ni exceso de plumas.

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