

# FICHA TÉCNICA DE LONGANIZA 100 % POLLO



## DESCRIPCIÓN

Producto fresco listo para cocinar. Elaborado a base de carne de pollo.

## PESO en g / unidad

Peso medio	41	Variación entre:	39-43
------------	----	------------------	-------

## COMPOSICIÓN

Carne de pollo (80%), agua, sal, especias, tripa de cordero, fécula de patata, lactosa, fibras vegetales, conservante sulfito de sodio, antioxidante (ascorbato sódico), colorante (cochinilla).

Información Nutricional. Valores medios por 100 g. Valor Energético 440 kJ / 105,1 kcal, Grasas 2,7 g de las cuales saturadas 0,8 g, Hidratos de carbono 1,5 g de los cuales azúcares 0,7 g, Proteínas 17,0 g, Sal 1,8 g

## MODO DE EMPLEO

MICROONDAS	HORNO	SARTÉN	FREIDORA
-	Precalentar el horno y hornear durante 10-15 min a 220 oC	Calentar el aceite. 3-5 min a fuego medio	Calentar el aceite. 2 min a 180 oC

## FORMATO DISPONIBLE

Bandeja Sin AP*	Bandeja con AP*	Formato Pasteurizado	Granel (Sin AP*)
no	Envasado en atmósfera protectora en bandejas de polipropileno y cerrados con film apto para este fin.	no	no

## 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

Peso Neto mínimo, Kg	U** / Bandeja		Peso neto mínimo, Kg	U** / Bandeja		
0,400	10		2,0 (aprox.)	46-52		

\*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.	- -	15 DÍAS	Una vez abierto consumir dentro de 3 días. El producto puede congelarse en casa.

## ALÉRGENOS

leche, sulfitos

## TRAZAS

Puede contener trazas de gluten, huevo y soja.

## OGM

En la fabricación de este producto no se han utilizado materias primas genéticamente modificadas.

## CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (Reglamento Nº 2073/2005) Y FÍSICO-QUÍMICAS

## CARACTERÍSTICAS

*E.coli*: 500 – 5000 ufc/g (n=5, c=2), *Salmonella*: ausencia en 25 g

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

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