

# FICHA TÉCNICA DE ALA DE POLLO



## DESCRIPCIÓN

Carne de pollo con piel y hueso. Origen España.

## PESO en g / unidad

Peso medio	110	Variación entre:	60-130
------------	-----	------------------	--------

## 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 15-20 min	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 una bolsa de uso alimentario depositada en una caja de plástico retornable.

## 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 1/2 Kg (peso medio)		Bandeja 1 Kg (aprox.)		Bandeja 2 Kg (aprox.)		Otro Formato	
Peso, Kg	U** / Bandeja	Peso, Kg	U** / Bandeja	Peso, Kg	U** / Bandeja	Peso, Kg	U** / envase
0,5	5	1	9	2	18	granel	variable

\*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 FÍSICO-QUÍMICAS

## CARACTERÍSTICAS

*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.

Fecha última revisión: 03/10/2017