

FICHA TÉCNICA DE MUSLO RELLENO DE YORK Y QUESO



DESCRIPCIÓN

Producto fresco elaborado a base de carne de pollo, fiambre y queso.

PESO en g / unidad

Peso medio	290	Variación entre:	270-310
------------	-----	------------------	---------

COMPOSICIÓN

Carne de pollo (57%), fiambre de pollo (29%) [pechuga de pollo (46 %), agua, fécula de patata, estabilizadores (trifosfatos, carragenanos, difosfatos, polifosfatos y cloruro potásico), sal, dextrosa, proteína de soja, proteína láctea, aroma (contiene aroma de humo), antioxidantes (eritorbato sódico, citratos de sodio, ascorbato sódico), azúcar, potenciador del sabor (glutamato de sodio), conservador (nitrito sódico)], queso (14%). Malla elástica (retirar después de asar. contiene latex).

Información Nutricional. Valores medios por 100 g. Valor Energético 738 kJ / 176,3 kcal, Grasas 12 g de las cuales saturadas 3,7 g, Hidratos de carbono 1,7 g de los cuales azúcares 0,3 g, Proteínas 14,5 g, Sal 0,7 g

MODO DE EMPLEO

MICROONDAS	HORNO	SARTÉN	FREIDORA
-	Precalentar el horno y hornear durante 30 min a 220oC	Calentar el aceite. 15 min a fuego lento	-

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

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
0,580	2	-	-	2,300-2,900	8/10	-	-

*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, soja
TRAZAS	-
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.

Fecha última revisión: 03/10/2017