

FICHA TÉCNICA DE PECHUGA VILLAROY



DESCRIPCIÓN

Producto empanado listo para freír. Elaborado a base de pechuga de pollo cocida y fileteada de 1ª calidad. Cubierto con bechamel.

PESO en g / unidad

Peso medio	140	Variación entre:	85-185
------------	-----	------------------	--------

COMPOSICIÓN

Bechamel (56 %) [leche, harina de trigo, mantequilla, sal, especias], pechuga de pollo adobada (31 %) [(pechuga de pollo, agua, sal, dextrosa, jarabe de glucosa, especias, espesantes (E415 y E407), aroma, antioxidante (E301), extracto de levadura), rebozado [pan rallado (trigo), agua, albúmina de huevo, sal, dextrosa, conservante (E202), especias, espesante (E412), correctores de acidez (E262ii y E296), emulgente (E471)]

Información Nutricional. Valores medios por 100 g. Valor Energético 658,7 kJ / 157,3 kcal, Grasas 6,3 g de las cuales saturadas 3,9 g, Hidratos de carbono 13,7 g de los cuales azúcares 2,5 g, Proteínas 10,7 g, Sal 1,1 g

MODO DE EMPLEO

MICROONDAS	HORNO	SARTÉN	FREIDORA
-	-	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						
0,400	2-3						
2,000	14						

*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 4 días El producto puede congelarse en casa.

ALÉRGENOS leche, huevo, gluten

TRAZAS Puede contener trazas de crustáceos, soja y moluscos.

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

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