

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, margarina (contiene lecitina de soja), 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)]

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.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CADUCIDAD

ALMACENAMIENTO	TRANSPORTE	CADUCIDAD SIN AM	CADUCIDAD CON AM	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, soja

TRAZAS

Puede contener trazas de crustáceos 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.

Fecha última revisión: 07/01/2016