

FICHA TÉCNICA DE PECHUGA



DESCRIPCIÓN

Pechuga entera de pollo. Origen España.

PESO en g / unidad

Peso medio	235	Variación entre:	160-270
------------	-----	------------------	---------

COMPOSICIÓN

-

MODO DE EMPLEO

MICROONDAS	HORNO	SARTÉN	FREIDORA
-	Precalentar el horno y hornear durante 15-20 min a 220 oC	Filetear. Calentar el aceite. 3-5 min a fuego medio.	-

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.	-	-	-

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.	8 DÍAS	-	Una vez abierto consumir dentro de 4 días. El producto puede congelarse en casa.

ALÉRGICOS

Este producto no contiene alérgicos

TRAZAS

Este producto no contiene trazas de alérgicos.

OGM

A este producto no se le añade material genéticamente modificada.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (Reglamento Nº 2073/2005) Y

CARACTERÍSTICAS

FÍSICO-QUÍMICAS

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.

Fecha última revisión: 07/01/2016