

FICHA TÉCNICA DE PINCHO MORUNO



DESCRIPCIÓN

Pechuga de pollo marinado con pimentón en forma de brocheta.

PESO en g / unidad

Peso medio	85	Variación entre:	80-90
------------	----	------------------	-------

COMPOSICIÓN

Pechuga de pollo (81%), agua, especias, aceite de oliva (0,5%), sal, dextrosa, jarabe de glucosa, lactosa, antioxidante (ascorbato sódico), corrector de la acidez (citrato de sodio y acetato de sodio), estabilizante (carbonato de sodio), emulgentes (carragenato, trifosfatos, difosfatos, polifosfatos), potenciador del sabor (glutamato monosódico), conservante (nitrito sódico), aromas y aceite esencial de pimienta negra.

Información Nutricional. Valores medios por 100 g. Valor Energético 434,8 kJ / 103,8 kcal, Grasas 2,2 g de las cuales saturadas 0,5 g, Hidratos de carbono 0,7 g de los cuales azúcares 0,6 g, Proteínas 18,7 g, Sal 1,5 g

MODO DE EMPLEO

MICROONDAS	HORNO	SARTÉN	FREIDORA
-	Precalentar el horno y hornear durante 10 min a 220 oC	Calentar el aceite. 5-10 min a fuego medio	-

FORMATO DISPONIBLE

Bandeja Sin AP*	Bandeja con AP*	Formato Pasteurizado	Granel (Sin AP*)
-	Envasado en atmósfera protectora 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.

ENVASE

Bandeja con AP*					
Peso Neto mínimo, Kg	U** / Bandeja				
0,400	5				
2,000	24				

*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.

ALÉRGICOS

leche

TRAZAS

Puede contener trazas de gluten, huevo y soja.

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