

DESCRIPCIÓN

Producto cocido elaborado a base de carne de pollo y cerdo.

PESO en g / unidad

Peso medio	75	Variación entre:	74-76
------------	----	------------------	-------

COMPOSICIÓN

Carne de pollo (31%), carne de cerdo (30%), agua, almidón de maíz, limones, sal, especias (mostaza), proteína de soja, estabilizantes (E-451i, E-407, E-466, E-262), dextrosa, antioxidante (E-331iii), potenciador del sabor (E-621), jarabe de glucosa, aromas.

Información Nutricional. Valores medios por 100 g. Valor Energético 923,1 kJ / 222,1 kcal, Grasas 16,5 g de las cuales saturadas 5,8 g, Hidratos de carbono 9,1 g de los cuales azúcares 0,3 g, Proteínas 9,1 g, Sal 1,3 g

MODO DE EMPLEO

Se puede cortar a la forma deseada, calentar antes de consumir o consumir en frío.

FORMATO DISPONIBLE

Paquete de 4 unidades con división central

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".

ENVASE

SOBRE	Unidades producto principal / sobre	BARRA / SOBRE	CAJA
		Cantidad neta, g	Unidades sobre o barra / caja
	-	300	12

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.	7 MESES		Una vez abierto consumir dentro de 3 días.

ALÉRGENOS

soja, mostaza

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**

Aerobios mesófilos 1x10⁴-1x10⁵ (n=5, c=2), Enterobacterias, lact.posit. 10 - 100 (n=5, c=2), E. coli ausencia/g, Staphylococcus aureus 10 - 100 (n=5, c=1), Salmonella ausencia/25 g (n=5, c=0), Listeria monocytogenes 100 ufc/g durante la vida útil

Color normal. Sin sabor y olor anormal. Ausencia de cuerpos extraños.