



FRANCISCO JAVIER NAVARRO VÁZQUEZ

Polg. Geribel c/ Calderón ,16 parc.21

41770-Montellano (Sevilla)

Móvil: 679075957

Precocinados.lascuatrobayas@gmail.com

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

## LAGRIMITAS DE POLLO CONGELADA

<b>TIPO DE PRODUCTO:</b>	Preparado carne												
<b>INGREDIENTES:</b>	Carne de pechuga de pollo (70%), agua, pan rallado (harina de <b>trigo</b> , levadura, paprika), vino blanco ( <b>sulfitos</b> ), vinagre ( <b>sulfitos</b> ), sal, <b>lactosa</b> , <b>proteínas lácteas</b> , antioxidantes E-331, E-301, estabilizador E-407, Aromas ( <b>proteína de soja</b> ) y dextrosa												
<b>PROCESO DE ELABORACIÓN:</b>	Macerado de la carne, empanado y congelado en túnel												
<b>PRESENTACIÓN, ENVASADO Y ETIQUETADO:</b>	Se presentan envasadas en bolsas termoselladas de peso 500 grms. Las bolsas se encuentran serigrafiadas con el nombre del producto, lista de ingredientes en orden decreciente, fecha de congelación, condiciones de conservación, modo de empleo, peso, lote, fecha de consumo preferente y datos del fabricante, nombre, dirección, teléfono y marca sanitaria.												
<b>LOTEADO:</b>	Consta de tres dígitos, relacionados con el lote de la materias prima principal, utilizada												
<b>CADUCIDAD / CONSUMO PREFERENTE:</b>	Un año a partir de la fecha de congelación												
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:</b>	Mantener en congelación entre -18 / -20 °C												
<b>MODO DE EMPLEO:</b>	Cocinar antes de su consumo. Freír en abundante aceite caliente. No necesita descongelación previa al cocinado. Una vez descongelado no volver a congelar.												
<b>NORMA MICROBIOLÓGICA:</b> (Reglamento C.E. 2073/2005)	<table><thead><tr><th></th><th>V. guía</th><th>V. máx</th><th></th></tr></thead><tbody><tr><td>E. coli.....</td><td>500</td><td>5.000</td><td>(n=5, c=2)</td></tr><tr><td>Salmonella .....</td><td>Ausencia / 25 g</td><td></td><td>(n=5, c=0)</td></tr></tbody></table>		V. guía	V. máx		E. coli.....	500	5.000	(n=5, c=2)	Salmonella .....	Ausencia / 25 g		(n=5, c=0)
	V. guía	V. máx											
E. coli.....	500	5.000	(n=5, c=2)										
Salmonella .....	Ausencia / 25 g		(n=5, c=0)										
<b>Alérgenos:</b>	Contiene gluten, lactosa, proteínas lácteas, soja y sulfitos												

Fecha de Edición:

10-06-2015

Fecha de revisión:

27-09-2016

Aprobado por: