

CÁRNICAS ORTOLÁ	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	Cód.: FDP. FLAMENQUÍN AVE Emisión: 08 Página 1 de 1 Fecha: 24/06/16
-----------------	---------------------------	--

<b>FLAMENQUÍN DE AVE</b>											
<p><b>Descripción de Producto:</b> Producto cárnico, blando, elaborado a partir de carne picada de pollo con especias y aditivos (burger meat), enrollado entre fiambre de ave y rebozado con pan rallado. Con un peso aproximado de 75 gramos por unidad. La materia prima carne de pollo proviene de mataderos homologados que cumplen con la legislación vigente y que son, a su vez, proveedores homologados.</p>											
<p><b>Composición Cualitativa (ingredientes):</b> Fiambre de magro de ave (carne separada mecánicamente de pollo, agua, fécula de patata y preparado barra ave (sal, fécula de patata, dextrosa, emulsionantes E-450, aromas naturales, antioxidante E-301 colorante natural E-120) carne de pollo (30%), agua, texturizado (proteína vegetal de <b>soja</b>), pan rallado (harina de <b>trigo</b>, agua, sal, levadura), preparado flamenquín (sal, almidón de arroz, potenciador de sabor E-621, especias, aromas, almidón de patata, conservante <b>E-221</b>), encolante (harina de <b>trigo</b>, almidón de maíz, sal, potenciador de sabor E-621, espesante E-412), preparado para empanar (harina de <b>trigo</b>, agua, sal, levadura colorantes E-160a y E-160e).</p>											
<p><b>Valores Nutricionales (para 100 g de producto):</b> Valor energético: 231 kcal / 966,5 kJ Grasas: 16,4 g; de las cuales grasas saturadas: 0,3 g Hidratos de Carbono: 22,5 g; de los cuales azúcares: 10 g Proteínas: 17,5 g Sal: 0,5 g</p>											
<p><b>Tipo de Envasado y loteado</b> A Granel: en caja de cartón a 5 kg separados por laminas de papel de polietileno El lote viene identificado por el día de fabricación, mes y dos últimas cifras del año, por último el número final identifica el turno de fabricación</p>											
<p><b>Forma de conservación y distribución:</b> Proceso de congelación: 20 minutos en túnel de congelación para alcanzar una temperatura de -6 °C. 24 horas en cámara de congelación para alcanzar -18 °C como temperatura mínima de conservación. Almacenamiento → en cámara frigorífica a -18 °C. Distribución → en palets, 135 cajas en 15 capas de 9 cajas Medidas de la caja de cartón:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caja: 378x252x104 mm</li> <li>• Tapa: 396x259x104 mm</li> </ul>											
<p><b>Fecha de consumo preferente:</b> Este producto se debe consumir preferentemente antes de los 18 meses desde la fecha de elaboración.</p>											
<p><b>Determinación del uso:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Es un producto congelado el cual debe conservarse en cámara de congelación a una temperatura menor de -18 °C.</li> <li>- Este producto se consume con previo tratamiento térmico, que asegure un completo cocinado.</li> </ul>											
<p><b>Características microbiológicas y límites:</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;"></th> <th style="width: 20%; text-align: center;">m(ufc/g)</th> <th style="width: 20%; text-align: center;">M(ufc/g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td style="text-align: center;">500</td> <td style="text-align: center;">5.000</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">ausencia/25g</td> </tr> </tbody> </table>				m(ufc/g)	M(ufc/g)	<i>Escherichia coli</i>	500	5.000	<i>Salmonella</i>	ausencia/25g	
	m(ufc/g)	M(ufc/g)									
<i>Escherichia coli</i>	500	5.000									
<i>Salmonella</i>	ausencia/25g										
<p><b>Características físico-químicas y límites:</b> <b>aw: 0,94</b> <b>pH: 6,5</b></p>											
<p><b>Referencia a Alérgenos:</b> <b>Contiene gluten, soja sulfitos</b> <b>OMG.:</b> En la fabricación de nuestros productos <b>NO</b> se usan OMG</p>											
<p><b>Población destino:</b> población general</p>											