



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL

Nombre del producto	PECHUGA DE PAVO FILETEADA CONGELADA PREPARADO DE CARNE
Ingredientes	Pechuga de Pavo 95 % agua añadida, sal, maltodextrina, estabilizantes (E-500, E-407, E-410), antioxidante E-331, acidulante E-262.
Características organolépticas	Color y olor característico de carne, aspecto y tacto normal
Proceso elaboración	En el diagrama de flujo se indica la clase de proceso que se sigue para preparar el producto, y la secuencia de etapas que se suceden, así como los parámetros de importancia para la seguridad del alimento de cada una de las etapas del proceso de elaboración. <i>NO PROCEDE DE ANIMALES MODIFICADOS GENÉTICAMENTE</i>
Características físico-químicas y/o microbiológicas	Listeria ausencia /25g Salmonella ausencia / 25g E. coli 500 ufc/g
Presentación, envasado y embalaje	Envasado en bolsas de plástico alimentario dentro de cajas de cartón Pesos habituales 5 Kg, además de cualquier otra petición del cliente. Filetes realizados a 0.7 cm aproximadamente. El producto se presenta en formato I.Q.F
Especificaciones del etiquetado	Nombre Empresa. Registro Sanitario. Producto. Fecha de congelación y fecha de caducidad
Condiciones de almacenamiento y distribución	Tª: -18.00° C
Condiciones de uso y Alérgenos	Los alimentos elaborados están destinados a su consumo cocinado principalmente. PRODUCTO LIBRE DE ALÉRGENOS
Vida útil	Aves congelado 18 meses
Población destino	Toda la población en general.

Valor NUTRICIONAL medio por 100 gramos de producto

- Valor Energético 127.67 kcal
- Proteínas : 20.00 gr
- Hidratos de carbono : 0.14 gr
(de los cuales son azucares : 0.00 gr
- Grasas : 4.80 gr
(de las cuales son saturadas : 1.9 gr
- Fibra Alimentaria : 0.00 gr
- Sal : 0.10 gr

Fecha última revisión: 08/05/2017

Elaborado por: Departamento de Calidad