

Coated Breaded Chicken Wings 3x1kg 'e'

Fecha de las entradas 13-03-2017
Fecha de actualización 20-03-2017
Fecha de lanzamiento 04-10-2017
Página 1 / 4



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO TERMINADO

Marca Sadia
Código GN 16023219
Código receta 651142
Versión de la receta 4
Artículo 460934 - A813133 - 651142
Destino DE

Producto

Ingredientes

74% alas de pollo, harina de TRIGO, aceite de girasol, sal, almidón de maíz, aroma natural, almidón de maíz modificado, extracto de levadura, gasificantes : carbonato sodico, difosfatos, especias, jarabe de glucosa, extracto de levadura, albúmina de HUEVO en polvo, extracto de especias, levadura, dextrosa, ajo en polvo, suero en polvo (LECHE), extracto de romero

los valores nutricionales por 100 g

Energía	1055	kJ
	253	kcal
Grasas	15,3	g
- Saturadas	3,0	g
- Monoinsaturados	8,3	g
- Poliinsaturadas	2,8	g
Hidratos de Carbono	13,1	g
- Azúcares	0,4	g
Fibra	0,6	g
Proteínas	15,3	g
Sal	1,5	g
Sodio	0,62	g

Imagen



Coated Breaded Chicken Wings 3x1kg 'e'

Fecha de las entradas 13-03-2017
Fecha de actualización 20-03-2017
Fecha de lanzamiento 04-10-2017
Página 2 / 4



PROPIEDADES

Marca Sadia
Código GN 16023219
Código receta 651142
Versión de la receta 4
Artículo 460934 - A813133 - 651142
Destino DE

Alergenos

1 : Gluten	+
1.1 : Trigo	+
1.2 : Centeno	-
1.3 : Cebada	-
1.4 : Avena	-
1.5 : Espelta	-
1.6 : Kamut	-
2.0 : Mariscos	-
3.0 : Huevo	+
4.0 : Pescado	-
5.0 : Mani	-
6.0 : Soja	-
7.0 : Leche	+
8 : Nuez	-
8.1 : Almendras	-
8.2 : Avellanas	-
8.3 : Nueces	-
8.4 : Anacardos	-
8.5 : Nueces de Pecan	-
8.6 : Castañas	-
8.7 : Pistachos	-
8.8 : Nueces de Macadamia	-
9.0 : Apio	-
10.0 : Mostaza	-
11.0 : Sésamo	-
12.0 : Dioxido de sulfuro y sulfitos ...	-
13.0 : Lupino	-
14.0 : Moluscos	-
20.0 : Lactosa	+
21.0 : Cacao	-
22.0 : Glutamato (E620 - E625)	-
23.0 : Pollo	+
24.0 : Cilantro	-
25.0 : Maíz	+
26.0 : Verduras	-
27.0 : Carne de ternera	-
28.0 : Carne de cerdo	-
29.0 : Zanahoria	-

Halal

Certificado Halal

Coated Breaded Chicken Wings 3x1kg 'e'

Fecha de las entradas 13-03-2017
Fecha de actualización 20-03-2017
Fecha de lanzamiento 04-10-2017
Página 3 / 4



Analisis Microbiologico

	m cfu/g	M cfu/g	Metodo
Enterobacterias (n=5; c=3)	100	1.000	ISO 21528-2
Cuenta total de placas (n=5; c=3)	10.000	100.000	ISO 4833-1
E. Colis (n=5; c=3)	10	100	ISO 16649-2
Salmonella (n=5; c=0)	ausente in 25g	ausente in 25g	Equivalente a ISO 6579 (GEN 25/05-11/08)
Listeria monocytogenes (n=5; c=0)	100	100	Equivalente a ISO 11290-1 (AES 10/03-09-00)

Modo de Preparación

Antes de su consumo, este producto ha de ser preparado según las instrucciones. Una vez descongelado, no volver a congelar. Antes de servir, comprobar que la comida no está demasiado caliente.

Tiempo y temperatura

Sartén	6 minutos
Freidora	3-4 minutos en 180°C
Horno	10 minutos en 220°C
Airfryer	
Microondas	
Parrilla	

Condiciones de Almacenamiento

Condiciones de Almacenamiento	Almacenaje a -18°C o inferior
-------------------------------	-------------------------------

Caducidad

Caducidad despues de produccion (meses)	16
---	----

Unidad de venta

Peso neto	
Piezas por caja	
Código del contenedor	210909
Dimension (lxhxa) (mm)	290*190*170
Material de embalaje	
Peso de material de embalaje	
Peso bruto	3,3
Código EAN	8717701011007
Idiomas	

Coated Breaded Chicken Wings 3x1kg 'e'

Fecha de las entradas 13-03-2017
Fecha de actualización 20-03-2017
Fecha de lanzamiento 04-10-2017
Página 4 / 4



Envase primario

Peso neto	1
Piezas por caja	-
Código del contenedor	231390
Dimension (lxxhxa) (mm)	290*190*170
Material de embalaje	
Peso de material de embalaje	
Peso bruto	1,02
Código EAN	8717701010994
Idiomas	

Paletizacion

Tipo de palet	
Dimension (cm)	80x120
Peso de palet (kg)	22
Cajas por capa	16
Capas por palet	9
Unidades por palet	144
Altura palet (cm)	168
Peso bruto (kg)	497
Código EAN	

Anotaciones

Fabricado en una instalación en la que se utilizan y mostaza, apio, gluten, leche, soja y huevos.

Está confirmado que la información contenida en este documento es válida y exacta en esta fecha, pero puede estar sujeta a cambios. BRF bv no se considera vinculada por la información presentada en este documento. Por la presente, toda la documentación anterior se considera expirada.