

DENOMINACIÓN: **TIRAS DE POLLO TEX MEX**

DESCRIPCIÓN:

Producto listo para cocinar, elaborado a partir de pollo, aderezada y empanada.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color.- Apanado, típico del producto  
Olor.- Típico de los ingredientes que contiene  
Sabor.- Propio del producto  
Textura.- Blanda y consistente

INGREDIENTES:

Pechuga de pollo, especias, pimentón, sal, azúcar, perejil, extracto de levadura, almidón de maíz y pan (harina de **trigo**) rallado.

ENVASADO Y ETIQUETADO, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE:

.Embalaje: Cajas de 2 Kg.  
.Etiquetado.- De acuerdo a lo establecido en el Reglamento (UE) 1169/2011  
.Almacenamiento: En congelación T<sup>a</sup><-18°C  
.Transporte: En congelación T<sup>a</sup><-18°C  
.Consumo preferente: 18 meses desde fecha de elaboración

Modo de empleo

Conservar en congelación hasta su uso, freír en aceite muy caliente (180°C) sin descongelar, hasta que queden doradas y crujientes (unos 4 minutos), en caso de descongelar no volver a congelar.

Valoración nutricional

Valores por 100 g de producto

Energía Kjul/ Kcal	540 / 129
Grasa	2,4g
de las cuales saturada	1,0
Hidratos de Carbono	8,8
de los cuales Azucares	<0,1
Proteína	18,1
Sal	1,5

Características microbiológicas.

Cumple con lo establecido en el Reglamento (CE) N<sup>o</sup> 1441/2007 de la comisión de 5 de diciembre 2007, que modifica el Reglamento (CE) n<sup>o</sup> 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.