

**BOR
MARKET****FICHA TECNICA DE PRODUCTO**

Versión 1.0

Página 1 de 3

PRODUCTO

Brocheta de pollo Yakitori 80G

CÓDIGO (internal code) 000642

Calibre	80 g
Presentación	IQF
Peso neto	Caja 3kg (3 bolsas X 1kg)
Vida útil	18 Meses
Origen	Tailandia

1 – CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Descripción del producto (Product description))	Carne de pierna de pollo marinada y totalmente cocinada con piel, presentada en un pincho y con apariencia de asado.
---	--

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS (Physical- chemical characteristics)

Ingredientes (ingredients)	Carne de contramuslo de pollo (93%), azúcar, piel de pollo, aceite de palma refinado, almidón de tapioca modificado, salsa de soja en polvo [salsa de soja (habas de soja , trigo , sal), maltodextrina (maíz)], sal, dextrosa, extracto de levadura, colorantes (caramelo, extracto de pimentón), maltodextrina, harina de trigo , espesante (goma xantana), especias (jengibre), regulador de acidez (ácido cítrico)
--------------------------------------	---

ALÉRGENOS QUE CONTIENE (allergens)

Gluten y soja.

Puede contener trazas de cacahuetes.

Objetos extraños (foreign matters)

Aunque se ha tenido cuidado en eliminar todos los huesos, puede que haya quedado alguno en el producto final.

El producto contiene un pincho de madera puntiagudo.

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (Organoleptic characterization)

Apariencia (Appearance)	Carne de contramuslo de pollo asado con piel en un pincho con color marrón oscuro.
Sabor (Flavour)	Sabor característico de yakitori, ligeramente salado y a pollo cocinado.
Textura (Texture)	Suave y jugoso. Estructura de pollo succulento.

**BOR
MARKET****FICHA TECNICA DE PRODUCTO**

Versión 1.0

Página 2 de 3


INFORMACIÓN NUTRICIONAL en 100 g	Nutricional (Nutritional)
Valor energético (Energy value)	175 kcal / 737 kJ
Ácidos grasos (Fat)	6,5 g
De los cuales saturados (Saturated Fat)	2 g
Hidratos de carbono (carbohydrates)	12,4 g
De los cuales Azúcares (sugars)	9,2 g
Proteína (Protein)	16,6 g
Sal (NaCl)	2,4 g

RECUESTO MICROBIOLÓGICO	Límite máximo
Recuento total mesófilos 35°C (Total viable count 35°C)	$\leq 1 \times 10^5$ UFC/g
Coliformes (coliforms)	≤ 100 UFC/g
<i>E. coli</i>	≤ 10 UFC/g
<i>Enterococcus</i> spp.	≤ 100 UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	≤ 10 UFC/g
<i>Clostridium perfringens</i>	Ausencia en 20g
Levaduras / mohos (Yeast / mold)	≤ 100 UFC/g
<i>Salmonella</i> spp	Ausencia en 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25g

2 – ENVASE, EMBAJALE Y TRANSPORTE (Packaging, wrapping, distribution)	
Caja / Capa (Cartons / Layer)	10
Capas / pallet (Layers / pallet)	8
Cajas / Pallets (Cartons / pallet)	80
Peso pallet (Pallet weight)	240Kg

Etiquetado		Según legislación vigente
Temperatura	-18 °C	
Conservación	Producto ultracongelado - Conservar a -18 °C	
Instrucciones de cocinado	Una porción corresponde a dos brochetas (160g). Cocinar el producto directamente congelado: <ul style="list-style-type: none">• Horno: Precalentar a 180°C, cocinar durante 12 minutos aprox.• Microondas: 600W durante 3-5 minutos aprox.• Sartén: A fuego medio-alto 10 minutos aprox. Precalentar el aceite a fuego medio-alto, colocar el producto y girarlo ocasionalmente. Reducir el fuego si es necesario.	
Modo de empleo	Una vez descongelado, no volver a congelar.	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	Versión 1.0
		Página 3 de 3

03-01-2017	Pilar Saiz Responsable de calidad	
------------	--------------------------------------	---