

PRODUCTO	
Solomillo pollo empanado Southern	
CÓDIGO (internal code)	000649
SKU	526885
Marca	PREMIUM SADIA



Calibre	53 g
Presentación	IQF
Peso neto	Caja 10kg (10 bolsas x 1kg)
Vida útil	18 Meses
Origen	Tailandia

1 – CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Descripción del producto (Product description))	Solomillo de pollo cocinado con agua añadida y con una deliciosa cobertura de pan rallado frito al estilo sureño. Ultracongelado.
---	---

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS (Physical- chemical characteristics)

Ingredientes (ingredients)	Pollo (56%), agua, harina de TRIGO, aceite de palma refinado, sal, especias (pimienta blanca y negra, anís), extracto de levadura (sal), gasificantes (pirofosfato ácido de sodio, bicarbonato sódico), mezcla de fosfatos (trifosfato sódico, polifosfato sódico, difosfato sódico), extracto seco LACTEO, almidón de maíz modificado, ajo en polvo, dextrosa, salvia, extractos de pimienta (blanca y negra), HUEVO en polvo.
--------------------------------------	---

ALÉRGENOS QUE CONTIENE (allergens)

Gluten, leche y huevo.

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.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (Organoleptic characterization)

Apariencia (Appearance)	Color marrón-dorado con el rebozado en tonos marrones del pan rallado y con puntos negros de la pimienta negra en polvo
Sabor (Flavour)	Sabor característico de pollo con empanado. Sin sabores extraños
Textura (Texture)	Rebozado exterior crujiente. Filete de pechuga de pollo firme, fibroso y succulento.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL en 100 g	Nutricional (Nutritional)
Valor energético (Energy value)	243 kcal / 1035 kJ
Ácidos grasos (Fat)	10,4 g
De los cuales saturados (Saturated Fat)	5,8 g
Hidratos de carbono (carbohydrates)	18 g
De los cuales Azúcares (sugars)	<1,0 g
Proteína (Protein)	18,6 g
Sal (NaCl)	1,7 g

RECuento 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)	7
Capas / pallet (Layers / pallet)	6
Cajas / Pallets (Cartons / pallet)	42
Peso pallet (Pallet weight)	420Kg

Etiquetado	Según legislación vigente
Temperatura	-18 °C
Conservación	Producto ultracongelado - Conservar a -18 °C
Instrucciones de cocinado	Una porción corresponde a cuatro piezas (200g). Cocinar el producto directamente congelado: <ul style="list-style-type: none">• Horno precalentado a 200°C, cocinar durante 14-16 minutos aprox.• Freidora: Precalentar el aceite a 180°C y freír durante 4-5 minutos.
Modo de empleo	Una vez descongelado, no volver a congelar.

09-02-2017

Pilar Saiz
Responsable de calidad