

PRODUCTO	Pastel de pollo	CÓDIGO DEL PRODUCTO	20401
PESO NETO	175 gr/aprox	OMG	No
FECHA DE APROBACIÓN	26/08/2020	FECHA DE REVISIÓN	26/08/2020

LISTA DE INGREDIENTES

Harina de **trigo**, agua, margarina (aceite (girasol) y grasas vegetales parcialmente hidrogenadas (palma), agua, emulgentes (E-471, E-322 (girasol)), aromas, acidulante (E-330), conservador (E-200), antioxidantes (E-304, E-306) y colorante (E-160a), pollo 9%, **huevo** cocido pelado (**huevo**, agua, acidulante (E-300, E-260)), **huevo** líquido pasteurizado (**huevo**, agua, sal, acidulante (E-330, E-260)), grasa animal (grasa de cerdo, endurecedor (E-471), antioxidante (E-320, E-321) y aceite de girasol), puré de patatas (patatas deshidratadas, emulgentes (E-471), acidulante (E-330), antioxidante (E-223) y cúrcuma), **vino** blanco, sal, ajo, almidón de maíz, levadura desactivada y pimienta.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Cereales que contengan gluten.	Presencia
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	Ausencia
Huevos y productos a base de huevo.	Presencia
Pescado y productos a base de pescado.	Trazas
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	Ausencia
Soja y productos a base de soja.	Trazas
Leche y sus derivados.	Trazas
Frutos de cáscara y sus derivados.	Ausencia
Apio y productos derivados.	Trazas
Mostaza y productos derivados.	Trazas
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	Trazas
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ .	Presencia
Altramuces y productos a base de altramuces.	Ausencia
Moluscos y productos a base de moluscos.	Ausencia

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

<i>Salmonella spp</i>	Ausencia / 25 g
<i>E.Coli B-glucuronidasa positivas</i>	<1x10 ² ufc/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 GRAMOS	
Valor energético	1153,7 kJ/277,83 kcal
Grasas	17,28 g
De las cuales saturadas	7,86 g
Hidratos de carbono	24,28 g
De los cuales azúcares	2,49 g
Proteínas	5,46 g
Sal	0,74 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

6 meses desde la fecha de fabricación.

MODO DE CONSERVACIÓN

Conservar entre -18°C y -20°C.

FORMATO DE PRESENTACIÓN

Caja de 25 unidades (producto dentro de una bolsa de plástico apta para uso alimentario).

RECOMENDACIONES DE USO

Descongelación	Fermentación(*)			Horneado(*)		
	T ^a	Humedad	Tiempo	T ^a	Humedad	Tiempo
No necesita descongelación	No necesita fermentación			200-220°C	-	25-30 min

Una vez descongelado no volver a congelar.

(*) Los tiempos y temperaturas indicados son orientativos.

La información presente en el etiquetado de este producto siempre prevalece sobre la contenida en este documento.