



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

FT-01-024-5

R:03 16/11/15

DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO**NUBES DE POLLO****SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN****DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Porciones de carne de contra muslo de pollo troceada, maceradas y empanadas.
Alimento preparado ultracongelado

LISTADO DE INGREDIENTES

Carne de contra muslo de pollo macerada (70%) (Carne de pollo (76%), agua, vino (contiene SULFITOS), almidón de TRIGO, aceite de girasol, sal, ajo (contiene SULFITOS), estabilizante (E-451i) y especias), Pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal, levadura, grasa vegetal (palma), azúcar, malta de CEBADA, especias y colorantes (E-160a, E-160e)) almidón y potenciador de sabor (E-621)). Contiene GLUTEN y SULFITOS. Puede contener trazas de MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS, PESCADO, SOJA, APIO, LECHE, HUEVO y MOSTAZA.

PORCENTAJE DE COBERTURA APROX

30% ± 5%

MODO DE PREPARACIÓN

Las Nubes de pollo, se deben freír en aceite abundante y muy caliente (180 °C), durante 3 ó 4 minutos, dependiendo del tamaño de las piezas. Dejar reposar un minuto.

Se recomienda no freír mucha cantidad a la vez para evitar que baje la temperatura del aceite

Al finalizar la fritura recomendamos eliminar el aceite sobrante con una servilleta absorbente.

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO (* Posibles oscilaciones dependen de la naturaleza del producto)**PESO APROX. (g)**

5-25 gr / ud aprox

CALIBRE APROX. (unidades/kg)

75/90 ud/kg



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

FT-01-024-5

R:03 16/11/15

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

| PARÁMETRO | COMPOSICIÓN MEDIA APROXIMADA POR 100 g | UNIDADES |
|------------------------|--|----------|
| Valor energético | 683 | kJ |
| Valor energético | 162 | kcal |
| Grasas | 3,3 | g |
| de la cuáles saturadas | 1,8 | g |
| Hidratos de Carbono | 21 | g |
| de los cuáles azúcares | 1,5 | g |
| Proteínas | 12 | g |
| Sal | 2,0 | g |

Nota: Eventuales oscilaciones dependen de las características naturales del producto

INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS

| Anexo II Reglamento CE 1169/2011 | PRESENCIA EN EL PRODUCTO | | PRESENCIA PLANTA DE ELABORACIÓN | | POSIBILIDAD CONTAMINACIÓN CRUZADA |
|---|--------------------------|---|---------------------------------|-------------------------------------|--|
| | Presencia / Ausencia | Ingrediente o Sustancia Afectada | Presencia / Ausencia | Ingrediente o Sustancia Afectada | Si o No y Nivel (Grado Bajo, Medio o Alto) |
| Cereales con gluten y productos derivados | Presencia | Harina y almidón de trigo y malta de cebada | Presencia | Harina y almidón de de trigo | No aplica |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | Ausencia | | Presencia | Crustáceos varios | Nivel bajo |
| Huevos y productos a base de huevos | Ausencia | | Presencia | Huevo | Nivel bajo |
| Pescado y productos a base de pescado | Ausencia | | Presencia | Pescados varios | Nivel bajo |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes | Ausencia | | Ausencia | | No |
| Soja y productos a base de soja | Ausencia | | Presencia | Soja | Nivel bajo |
| Leche y sus derivados (incluido lactosa) | Ausencia | | Presencia | Leche, queso. | Nivel bajo |
| Frutos de cáscara y productos derivados | Ausencia | | Ausencia | | No |
| Apio y productos derivados | Ausencia | | Presencia | Apio | Nivel bajo |
| Mostaza y productos derivados | Ausencia | | Presencia | Mostaza | Nivel bajo |
| Gramos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | Ausencia | | Ausencia | | No |
| Anhídrido sulfuroso y sulfitos (concentración > 10 mg/kg ó 10 mg/l SO ₂) | Presencia | Sulfitos | Presencia | Aditivo | No aplica |
| Altramuz y productos derivados | Ausencia | | Ausencia | | No |
| Moluscos y productos a base de moluscos | Ausencia | | Presencia | Moluscos varios | Nivel bajo |

Nota: Esta información sobre alérgenos se ajusta a nuestro actual conocimiento y saber, y está basada en la información recibida de nuestros proveedores; pero no debe ser interpretada como una garantía total de ausencia de alérgenos, debido a la remota posibilidad de contaminación cruzada en puntos de la cadena de suministro que están más allá de nuestro control



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

FT-01-024-5

R:03 16/11/15

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| CRITERIO | PARÁMETRO | NIVEL MÁXIMO ADMITIDO | NIVEL MÁXIMO ACONSEJABLE |
|-----------------------|-------------------------|------------------------------|--------------------------|
| Higiene en el proceso | <i>Escherichia Coli</i> | Máximo 5×10^3 ufc/g | 5×10^2 ufc/g |
| Seguridad alimentaria | <i>Salmonella</i> | Ausencia ufc/25 g | No se aplica |

Criterios microbiológicos adoptados por el fabricante, basados en la Norma de Referencia Rto. (CE) 2073/2005 y Rto. (CE) 1441/2007, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

| | |
|------------------------------|--|
| CATEGORÍA DE PRODUCTO | Producto Ultracongelado |
| POBLACIÓN DE DESTINO | Producto destinado a todos los consumidores en general, exceptuando aquellas personas que presenten alergias o intolerancias a algunos de sus ingredientes. El producto requiere de un tratamiento térmico completo previo a su consumo. |
| MODO DE CONSERVACIÓN | Producto Ultracongelado. Mantener a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ (durante todo el proceso de conservación, almacenamiento, transporte, distribución y venta). Se recomienda no volver a congelar el producto una vez descongelado |

CONSERVACIÓN EN EL HOGAR

En congeladores con estrellas

| | |
|----------------------------------|---|
| *** ó **** | Varios meses (puede ponerse la fecha de consumo preferente) |
| ** | Un mes |
| * | Una semana |
| En el congelador del frigorífico | 3 días |
| En el frigorífico | 24 horas |

| | |
|------------------------------------|--|
| SIGNIFICADO DE LOTE | Identificado con ocho dígitos, que hacen referencia a la orden de fabricación de un día concreto (L-XXXXXXXX) |
| FECHA DE CONSUMO PREFERENTE | 18 meses desde la fecha de fabricación, indicada con la frase: <i>Consumir preferentemente antes del fin de: mes y año (00/00)</i> |
| DECLARACIÓN DE GMO's | El producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento 1829/03 (alimentos y piensos modificados genéticamente) por lo que no requiere etiquetado de GMO's |
| IRRADIACIÓN | NO |
| IDENTIFICACIÓN SANITARIA |  |

Esta ficha técnica está expuesta a modificaciones, impuestas por posibles variaciones en las características de las materias primas, formulación, reglamentación, etc. La información aquí descrita corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Los datos reflejados representan valores medios estadísticos y no deben ser considerados como garantía contractual. Esta versión reemplaza a las precedentes



FICHA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO

FT-01-024-5

R:03 16/11/15

| | | |
|--------------------------|---|-------|
| MARCA | CLAVO CÁRNICOS | |
| FORMATO | 8 x 500g | |
| ENVASE PRIMARIO | Film de polietileno de baja densidad, formando bolsa. | |
| ENVASE SECUNDARIO | Caja de cartón ondulado. | |
| ENVASE TERCIARIO | Europalet de madera | |
| PALETIZACIÓN | | |
| PESO NETO (CAJA) | 4 | Kg |
| CAJAS x FILA | 9 | Cajas |
| FILA x PALET | 13 | Filas |
| TOTAL DE CAJAS | 117 | Cajas |
| PESO NETO (PALET) | 468 | Kg |

| ELABORADO POR: | FECHA: | CONFORMIDAD CLIENTE: |
|--|---------------|-----------------------------|
| DEPARTAMENTO CALIDAD CLAVO FOOD FACTORY S.A. | | |

*Este documento ha de ser remitido con la firma y verificación por parte del cliente, en el plazo no superior a 7 días.
Transcurrido este plazo, se considerará la aceptación del mismo.*

CLAVO Food Factory S.A.
Bemil s/nº 36650, Caldas de Reis (Pontevedra) - España
Tel: (+34) 986 53 90 30 Fax: (+34) 986 53 97 74