



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisión 06

Noviembre  
2021

**DENOMINACIÓN:** TIRAS DE POLLO CAJUN

**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, pan rallado (**trigo y centeno**), cebolla, puerro, ajo, pimiento, chile, azúcar, levadura dextrosa, sal, pimentón dulce, antiaglomerante E-551, extracto de levadura, ácido acético, grasa de pollo, extracto de pimentón, aromas,

**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 Azúcares	<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.