



FICHA TÉCNICA (2014)

DENOMINACIÓN COMERCIAL	BAGUETTE POLLO EMPANADO Y QUESO
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Comida preparada según RD 3484/2000.
MARCA COMERCIAL	BOCATAS DEL CHEF
COMPOSICIÓN CUALITATIVA (INGREDIENTES)	Pan 48% (Harina de Trigo, Agua, Levadura, Sal, Mejorante panario (Harina de trigo, agente de tratamiento de la harina (E-300), enzimas y Gluten de trigo . Puede contener trazas de leche, soja y derivados), Filete pollo empanado 40% (filetes de pollo empanados (pechuga de pollo, sal, lactosa, estabilizantes (E-450, E-451, E-407), almidón, dextrosa, ajo natural, limón natural, antioxidante (E-301) y espesante (E-412). Cubierta: harina de trigo), aceite y sal) Queso 12% (Queso, margarina (grasa parcialmente hidrogenada, sal, emulgentes (E-471, E-322 lecitina de soja), conservador E-200, regulador de acidez E-330), proteínas de leche, sales fundentes E-452, E-339, almidón, conservador E-202, sal común, colorante E-160a, puede contener trazas de lisozima "derivado del huevo")
DESCRIPCIÓN DE PROCESADO	Corte del pan, almacenamiento del pan, relleno del pan, envasado, embalaje y almacenamiento del producto terminado.
PRESENTACIÓN	En estuches de plástico, PPbio.
ENVASADO/EMBALADO	Envasado: Unidades de 250 g. aprox. Embalado: 6 unidades/caja, 10 cajas/container, 24 container/palet.
ETIQUETADO	Etiqueta adhesiva indicaciones obligatorias según Real Decreto 1334/1999: <ul style="list-style-type: none"> - Denominación de venta. - Lista de ingredientes. - Información de alérgenos. - Peso neto. - Referencia. - Nº lote. - Datos del fabricante. - Condiciones de conservación. - Fecha de caducidad. - La mención "Una vez descongelado no volver a congelar". - Marca. - Código de barras.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	≤ - 18 °C.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	- 18 °C ± 3°C
DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO	Población general sana y sin intolerancia alimentaria al producto.
FECHA DE CADUCIDAD	1 año desde su mes de elaboración.
MODO DE EMPLEO	Descongelar en refrigeración, sacar del envoltorio, hornear a 180°C durante aproximadamente 8 minutos. No consumir sin hornear.
CLASIFICACIÓN MICROBIOLÓGICA SEGÚN REG. CE 2073/2005	Este producto no favorece el desarrollo de listeria monocytogenes.

REVISADO POR: Departamento Calidad 	APROBADO POR:  FECHA: 01/08/2014
---	---