

## FICHA TÉCNICA

### ALITAS DE POLLO BARBACOA

**PRODUCTO:** Preparado de carne  
**FECHA:** 19/08/2022  
**Nº DE REVISIÓN:** 07  
**CAUSA DE LA REVISIÓN:** ingredientes



Sugerencia de presentación tras su cocinado

#### 1- Descripción Producto

Alas de pollo con un suave sazónante a barbacoa

En base al Reglamento (CE) Nº 2073/2005 se clasifica como producto "no listo para el consumo", es decir, está destinado por el productor o el fabricante al consumo humano siendo necesario previamente su cocinado u otro tipo de transformación eficaz para eliminar o reducir a un nivel aceptable los microorganismos peligrosos.

#### 2 - Ingredientes

Ingredientes, incluyendo aditivos, en porcentaje decreciente.

Ingredientes: alas de pollo 88%, sazónante (almidón de maíz, especias, sal, azúcares y aromas), zumo de limón. PUEDE CONTENER GLUTEN Y SOJA.

#### 3 - Información Nutricional (Reglamento (UE) nº 1169/2011)

(Datos expresados por 100 g de producto). Cálculo teórico aproximado. Fuente: BEDCA y FT proveedor

| ELEMENTO                 | NIVEL |
|--------------------------|-------|
| Valor energético kJ      | 817   |
| Valor energético kcal    | 196   |
| Grasas                   | 14 g  |
| de las cuales, saturadas | 3,8 g |
| Hidratos de carbono      | 1,1 g |
| de los cuales, azúcares  | 0,4 g |
| Proteínas                | 16 g  |
| Sal                      | 0,6 g |

#### 4 - Información sobre alérgenos e intolerancias (Reglamento (UE) nº 1169/2011)

| ¿ESTE PRODUCTO CONTIENE ?           | SI/NO | COMENTARIOS    |
|-------------------------------------|-------|----------------|
| CEREALES CON GLUTEN Y DERIVADOS     | NO    | Puede contener |
| CRUSTÁCEOS Y DERIVADOS              | NO    |                |
| HUEVO/ OVOPRODUCTOS                 | NO    |                |
| PESCADO Y DERIVADOS                 | NO    |                |
| CACAHUETES Y DERIVADOS              | NO    |                |
| SOJA Y DERIVADOS                    | NO    | Puede contener |
| LECHE/ DERIVADOS                    | NO    |                |
| LACTOSA                             | NO    |                |
| FRUTOS SECOS DE CÁSCARA Y DERIVADOS | NO    |                |
| APIO Y DERIVADOS                    | NO    |                |
| MOSTAZA Y DERIVADOS                 | NO    |                |
| GRANOS DE SÉSAMO Y DERIVADOS        | NO    |                |
| DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS        | NO    |                |
| ALTRAMUCES Y DERIVADOS              | NO    |                |

|                      |    |  |
|----------------------|----|--|
| MOLUSCOS Y DERIVADOS | NO |  |
|----------------------|----|--|

|  |
|--|
| <b>5 - OMG</b>   |
| Los productos elaborados por “Preparados y Productos Artesanos La Perla S.L.” no son, ni contienen, ni han sido producidos a partir de OMG’s, por lo que no están sujetos al ámbito de aplicación de la legislación en vigor (Reglamento (CE) 1829/2003 y 1830/2003) ni necesitan un etiquetado específico . |

|  |
|--|
| <b>6 - Loteado</b>   |
| 3 dígitos correspondientes al día juliano de elaboración del producto. |

|                                   |
|-----------------------------------|
| <b>7 - Estado de conservación</b> |
| Congelado $\leq$ -18°C            |

|  |
|--|
| <b>8 - Consumo preferente</b>  |
| Producto ultracongelado    18 Meses (ajustado al último día del mes) |

| <b>9 - Estándares Microbiológicos (Reglamento (CE) 2073/2005)</b> |                      |                |                           |
|---|----------------------|----------------|---------------------------|
| ORGANISMO   | ufc/g                | TAMAÑO MUESTRA | FRECUENCIA                |
| <i>Escherichia coli</i>   | m= 500 M= 5000       | n=5 c=2        | Según Plan Muestreo APPCC |
| <i>Salmonella spp.</i>  | No detectado en 25 g | n=5 c=0        |                           |

| <b>10 - Características</b> |          |            |
|-----------------------------|----------|------------|
| CRITERIO                    | OBJETIVO | TOLERANCIA |
| Peso pieza                  | 40 g     | $\pm$ 15%  |

| <b>11 - Formatos de presentación</b> |  |                                   |
|--------------------------------------|--|-----------------------------------|
| Embalaje Primario                    | Embalaje Secundario                    | Paletización                      |
| 1 Kg<br>(bolsa termosellada)         | 6 bolsas/caja<br>Peso neto total: 6 kg | 108 cajas<br>(12 base x 9 altura) |

**Detalles del etiquetado:**

(Datos presentes en etiquetado del embalaje primario)

Nombre comercial producto, Ingredientes, Valores nutricionales, Lote, Fecha consumo preferente, Estado conservación, Peso, Datos productor, Sello sanitario.

|   |
|---|
| <b>12 - Modo de empleo</b>  |
| Calentar el aceite a una temperatura de unos 180°C y freír durante 7 minutos aproximadamente hasta observar un dorado brillante por toda su superficie. |

|  |
|--|
| <b>13 - Uso previsto</b>   |
| Cocinar por completo antes de consumir. Destinado a la población general excepto aquellas personas con intolerancias o alergias a alguno de los componentes indicados. |