



**PINCHOS DE PECHUGA DE POLLO
EN PALILLO CONGELADOS
FICHA TÉCNICA**

AVIDES ESPAÑA, S.L
Paseo Chacón, s/n
14.120 Fuente Palmera
(Córdoba)
C.I.F: B-14944748
NºRSA:10.025721/CO

EDICIÓN: 3

PÁG.: 1/3

FECHA: 09-01-2019

DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Pincho de Pechuga de Pollo en Palillo Congelados.

CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE

Preparado de carne (Reglamento (CE) nº 853/2004).

CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN LA INDUSTRIA

Producto cárnico elaborado congelado.

MARCA COMERCIAL

AVIDES

COMPOSICIÓN CUALITATIVA/CUANTITATIVA

Ingredientes: pechuga de pollo (71,5%), agua, sal, especias, azúcar, antioxidante (E -301, E-330, E-331), acidulante (E -262).

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Pechuga de pollo troceado, aliñado con su preparado, ensaltados en palillos y envasada en cajas a granel.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO

Recepción y almacenamiento de la materia prima en condiciones adecuadas de refrigeración (entre 0 – 4°C). A continuación se despieza, trocea y repasa dejando preparada la carne para las siguientes etapas. Se pesan y preparan las especias y aditivos. A continuación se amasa y se ensartan en palillos. Por último se envasa en los diferentes formatos de venta. Una vez elaborado y envasado se pasa por el detector de metales y tras esto pasa al túnel de congelación y de aquí a la cámara de mantenimiento de congelación donde se conserva en congelación hasta su expedición.

PRESENTACIÓN/ ENVASADO

Producto que se presenta envasado en caja de cartón protegido en el interior por bolsa plástica y en tandas separadas por láminas plásticas, en cajas de 4 kg.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100gr)

VALOR ENERGÉTICO KJ/Kcal =335,24 / 79,13

Grasas (g) 0,86 (de los cuales son grasas saturadas (g) 0,24). Hidratos de carbono (g) 1,12 (de los cuales son azúcares (g) 0,31). Proteínas (g) 16,71. Sal (g): 1,75

ETIQUETADO

Etiqueta impresa colocada sobre el envase que recoge los siguientes datos:

Identificación de la empresa

Marca de identificación con registro sanitario de la empresa

Denominación del producto

Ingredientes

Lote

Fecha de congelación

Fecha de consumo preferente.

Condiciones de conservación

Modo de empleo

Peso neto: en venta



**PINCHOS DE PECHUGA DE POLLO
EN PALILLO CONGELADOS
FICHA TÉCNICA**

AVIDES ESPAÑA, S.L
Paseo Chacón, s/n
14.120 Fuente Palmera
(Córdoba)
C.I.F: B-14944748
NºRSA:10.025721/CO

EDICIÓN: 3

PÁG.: 1/3

FECHA: 09-01-2019

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DEL PRODUCTO ACABADO

Plan de toma de muestras			Límites	
Microorganismo	n	c	m	M
Salmonella	5	0	Ausencia en 25 gr	
E. coli	5	2	500 ufc/gr	5000 ufc/gr

Según el Reglamento (CE) 2073/2005 siendo n=n° de unidades que componen la muestra y c=n° de unidades de muestreo que dan valores entre m y M.

Salmonella: Satisfactorio, si todos los valores observados indican ausencia de la bacteria.

Insatisfactorio, si se detecta la presencia de la bacteria en cualquiera de las muestras.

E. coli: Satisfactorio, si todos los valores observados son $\leq m$

Aceptable, si un máximo de c/n valores se encuentran entre m y M y el resto de los valores observados son $\leq m$

Insatisfactorio, si uno ó varios valores observados son $> M$ ó más de c/n se encuentran entre m y M

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Cámara limpia y desinfectada.

Tª de la cámara de almacenamiento menor de - 18 °C.

Tª del producto inferior a - 18 °C.

Producto sobre palet para su aislamiento del suelo.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Contenedor de vehículo con equipo de frío capaz de mantener la temperatura de congelación en el punto de entrega (Tª < ó = - 18 °C).

Vehículo limpio y desinfectado.

Contenedor empleado exclusivamente para transporte de productos alimenticios.

Mercancía transportada aislada del suelo.

DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO

Minoristas: Carnicerías

Hostelería: hoteles, restaurantes...

Comedores colectivos: colegios, residencias...

Empresas de catering

Supermercados

Mayoristas de carne

CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE

Lote constituido por cinco cifras: las tres primeras es el día de fabricación del año juliano y las dos últimas son las dos últimas cifras del año en el que se fabrica.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

365 días desde fecha de elaboración.

MODO DE PREPARACION

Consumir tras tratamiento térmico, hasta alcanzar 74 °C en el centro del producto. Tras descongelar no volver a congelar.



**PINCHOS DE PECHUGA DE POLLO
EN PALILLO CONGELADOS
FICHA TÉCNICA**

EDICIÓN: 3

PÁG.: 1/3

FECHA: 09-01-2019

AVIDES ESPAÑA, S.L
Paseo Chacón, s/n
14.120 Fuente Palmera
(Córdoba)
C.I.F: B-14944748
NºRSA:10.025721/CO

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

	Contenido en el producto	Posibilidad de trazas
Leche y productos derivados (incluida la lactosa)	-	+
Huevos y productos a base de huevo	-	
Soja y productos a base de soja	-	+
Cereales que contengan gluten y productos derivados (1) (2)		+
Pescado y productos a base de pescado	-	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	
Frutos de cáscara y productos derivados (excepto cacahuetes)	-	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	-	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones >10mg/kg ó 10mg/l expresado como SO ₂	-	+
Apio y productos derivados	-	
Mostaza y productos derivados	-	
Altramuces y productos a base de altramuces	-	
Moluscos y productos a base de moluscos	-	

+ presente - ausente

(1) Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas.

(2) Almendras (*Amygdalus communis*), avellanas (*Corylus avellana*), nueces de nogal (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas (*Carya illinoensis*), castañas

DECLARACIÓN DE NO-OMG

Considerando los Reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003 relativos a los alimentos y piensos modificados genéticamente, al etiquetado y trazabilidad de organismos modificados genéticamente (OMG) y trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos. Avides España, S.L. informa que este producto no está incluido en el ámbito de aplicación de dichos Reglamentos. Esta información está dada de acuerdo con las declaraciones de nuestros proveedores responsables de sus propias investigaciones.

Nota:

- Esta ficha técnica no se debe interpretar como especificaciones de compra, salvo indicación expresa.
- Está expuesta a modificaciones impuestas por las posibles variaciones de: las características de las materias primas, formulación, reglamentaciones, etc.