

FICHA TECNICA DE PRODUCTO:

***FILETE DE PECHUGA DE PAVO CONGELADA.
PREPARADO DE CARNE CON AGUA AÑADIDA.***

DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

Filete de pechuga de pavo procedente del despiece de pavos, salmuerizadas, congeladas y fileteadas.

PROCESO DE ELABORACION:

Carne refrigerada y/o congelada, que previa inspección visual de Control de Calidad, se sazona mediante el inyectado de salmuera en el interior de la pieza. Se procede a la congelación de dichas piezas de manera rápida en el túnel de congelación para evitar contaminaciones y obtener el producto final con las características de calidad pre-establecidas.

INGREDIENTES: Pechuga de pavo (95%), agua añadida, proteína de guisante, sal, almidón de maíz, antioxidantes (E-331iii, E-301), estabilizantes (E-401, E-407a, E-415) y aromas naturales.

ALERGENOS: No contiene ninguno de los alérgenos listados en el ANEXO II del Reglamento (UE) Nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

OGM: No proviene de animales modificados genéticamente.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL: (Valores medios por 100g): Valor energético: 430 Kj/ 102 Kcal-Grasas: 1.2 g – de las cuales saturadas: 0.4 g – Hidratos de carbono: 0.9 g – de los cuales Azúcares: 0.5 g – Proteínas: 21.8 g – Sal: 0.5 g

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS APLICABLES: Los productos suministrados cumplen con la Normativa Europea de criterios microbiológicos Reglamento (CE) Nº 2073/2005 y modificaciones posteriores.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:

El producto debe mantenerse en cámaras cuyas temperaturas sean inferiores a menos de -18° C, para una perfecta conservación, evitando roturas de la cadena de frío, y teniendo un consumo preferente de 24 MESES desde su congelación.



FECHA CREACIÓN: ABRIL 2014

Nº REVISIÓN: 1

FECHA: 30-09-2024

DOCUMENTO Nº 7-140009

DATOS DEL ENVASE:

Todas las materias auxiliares como cartón, plástico, bolsas, etc., utilizadas en la elaboración del producto, están autorizadas para uso alimentario y cumplen con la legislación vigente.

SISTEMA DE TRAZABILIDAD DE LOS PRODUCTOS.

Todos los productos de la empresa constan de un número de lote para poder controlar su trazabilidad y cumplir con la legislación vigente.

USO PREVISTO:

La utilización del producto será siempre previa descongelación en refrigeración y cocinado completo del mismo. Este producto va destinado a la población en general.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO:

La presentación del producto se realiza en filetes con un grosor aproximado de 1 cm., encajados de forma interfoliada en cajas con un peso unificado de 5 kilos.

PESO NETO CAJA	5 Kg UNIFICADO
CAJAS X FILA:	9
FILAS X PALET	16
TOTAL CAJAS	144

Y cualquier otra alternativa a requerimiento del cliente.

APROBADO POR DIRECCIÓN: 30-09-2024.

