

 PRODUCTOS GUADAIRA PRODUCTOS GUADAIRA, S.L. Polg. Ind. Montecarmelo, nave 7 41500-Alcalá de Guadaira (Sevilla)	FICHA TÉCNICA	Edición: Marzo-24
	PECHUGA DE POLLO EMPANADA CONGELADA	Rev.: 05
		Página 1 de 2

- **DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:** **PECHUGA DE POLLO EMPANADA CONGELADA**
- **MARCA S COMERCIALES:** PRODUCTOS GUADAIRA, S.L.
- **INGREDIENTES:**

Pechuga de pollo (86%), pan rallado (harina de **trigo**, levadura, sal y especias: pimentón y cúrcuma), agua, encolante (harina de **trigo**, sal y espesante E-1414), sal, **lactosa**, antioxidante E-331 y E-301, estabilizante E-407, aromas, proteína de **leche**, proteína de **soja** hidrolizada, dextrosa y potenciador del sabor y ajo.
- **DEFINICIÓN:**

Pechuga de pollo fileteada, limpia de resto de grasa y huesos, macerada en una solución del conservante indicado.
- **CLASIFICACIÓN:**

Preparado de carne de ave, destinado a ser consumido cocinado.
- **ELABORACIÓN:**

Pechuga de pollo macerada en una solución de aditivos, se cortan en filetes y se llevan al tren de empanado, donde se pasan por encolante y pan rallado. Se envasan y se congelan posteriormente en túnel.
- **PRESENTACIONES:**
 - Pechugas empanadas higienizadas, envase higienizado consistente en una envoltura de plástico transparente termosellado, que luego se introducen en cajas de cartón de 4 kilos.
 - Pechugas empanadas envasadas a granel interfoliadas con láminas de plástico e introducidas en cajas de cartón de de 4 kilos.
- **ETIQUETADO:**

Según Reglamento 1169/2011, en el etiquetado del producto se incluyen los siguientes datos:

 - Nombre y dirección de a empresa
 - Dirección
 - Marca sanitaria
 - Nombre del producto
 - Lista de ingredientes
 - Fecha de congelación
 - Lote
 - Fecha de consumo preferente
 - Modo de conservación y empleo
 - Cantidad
 - Información nutricional
 - Declaración de alérgenos

 PRODUCTOS GUADAIIRA, S.L. Polg. Ind. Montecarmelo, nave 7 41500-Alcalá de Guadaira (Sevilla)	FICHA TÉCNICA		Edición: Marzo-24
	PECHUGA DE POLLO EMPANADA CONGELADA		Rev.: 05
			Página 2 de 2

▪ **CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS APLICABLES:**

Norma microbiológica: (Reglamento C.E. 2073/2005, Reglamento C.E. 1441/2007 y Reglamento 365/2010)	V. guía		V. máx
	E. coli.....500		5.000 (n=5, c=2)
	SalmonellaAusencia / 25 g		(n=5, c=0)

▪ **MODO DE EMPLEO:**

Freír en abundante aceite caliente, antes de su consumo. No necesita descongelación antes de cocinar. Una vez descongelado, no volver a congelar.

▪ **DISTRIBUCIÓN:**

Se realiza a través de la propia empresa en vehículo refrigerado con el cual se cuenta.

▪ **FECHA DE CADUCIDAD / CONSUMO PREFERENTE:**

La vida media del producto es de 12 meses, siempre que se mantenga a una temperatura entre -18 y -20º C y al abrigo de la humedad.

▪ **LOTE:**

Se hace coincidir con la fecha de envasado. Código numérico formado por seis dígitos dos dígitos para el día, dos dígitos para el mes y dos dígitos para el año.

▪ **ALÉRGENOS:**

Contiene gluten, leche y soja

▪ **INFORMACIÓN NUTRICIONAL:**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Valores medios por 100 g	
Valor energético	648,1 Kj / 154,9 Kcal
Grasas	2,1 g
de las cuales saturadas	0,2 g
Hidratos de carbono	16,7 g
de las cuales azúcares	<1,0 g
Proteínas	17,3 g
Sal	1,0 g