

 PRODUCTOS GUADAIRA, S.L. Polg. Ind. Montecarmelo, nave 7 41500-Alcalá de Guadaira (Sevilla)	FICHA TÉCNICA	Edición: Junio-20
	PECHUGA DE POLLO LIADA	Rev.: 04
		Página 1 de 2

- **DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: PECHUGA DE POLLO LIADA**
- **MARCA COMERCIAL: PRODUCTOS GUADAIRA**
- **INGREDIENTES:**
Pechuga de pollo (88%), agua, sal, dextrosa, antioxidante E-331 y estabilizante E-407.
- **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, envasada y congeladas en el túnel de congelación.
- **PRESENTACIONES:**
 - Pechuga liada: envasadas, una a una en un film de plástico transparente, que a su vez se van introduciendo en cajas de cartón de 3 kilos
 - Pechuga en bloques, envasados en un film de plástico e introducidos en cajas de cartón de dos kilos.
 - Pechuga envasada en bandejas de porspan de 500 grms y retractiladas.
- **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
- **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)
Salmonella	Ausencia / 25 g		(n=5, c=0)

- **MODO DE EMPLEO:**
Descongelar y cocinar, antes de su consumo. Una vez descongelado, no volver a congelar.

 PRODUCTOS GUADAIIRA PRODUCTOS GUADAIIRA, S.L. Polg. Ind. Montecarmelo, nave 7 41500-Alcalá de Guadaira (Sevilla)	FICHA TÉCNICA	Edición: Junio-20
	PECHUGA DE POLLO LIADA	Rev.: 04
		Página 2 de 2

▪ **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 -20° 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:**

En nuestra planta se manipulan productos con gluten, leche y soja

▪ **INFORMACIÓN NUTRICIONAL:**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Valores medios por 100 g	
Valor energético	346,0 Kjul / 82,7 Kcal
Grasas	1,9 g
de las cuales saturadas	<1,0 g
Hidratos de carbono	3,9 g
de las cuales azúcares	<1,0 g
Proteínas	12,50 g
Sal	<1,0 g