

R.03.01.02

Fecha: 26/02/2025
Versión: 1.7**AudensFood****FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	702871	Formato Caja:	3bx1kg
Descripción:	POLLO ESTILO KENTUCKY - Pollo marinado empanado	Código de Barras:	8410038028716 (envase)
Marca:	ANÓNIMA		88410038028712 (caja)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO**Ingredientes:**

Carne de pollo (75%), almidón de maíz, aceite de girasol, harina de arroz, cebolla en polvo, sal, aromas (contiene LECHE y SOJA), especias, ajo, gasificantes (E-450, E-500), almidón modificado, azúcar, maltodextrina, fibra de arroz.

Alérgenos:

	Contiene cómo ingrediente		Puede contener trazas	
	SI	NO	SI	NO
Gluten		x	x	
Crustáceos		x	x	
Huevo		x	x	
Pescado		x	x	
Soja	x			
Derivados lácteos	x			
Frutos de cáscara		x		x
Apio		x		x
Mostaza		x	x	
Moluscos		x	x	
Sulfitos		x		x
Cacahuetes		x		x
Sésamo		x		x
Altramuces		x		x

GMOs:

Este producto no contiene organismos modificados genéticamente (GMOs) y por tanto no necesita ser etiquetado según reglamentos 1829/2003 y 1830/2003.

Formato de producto:

Pieza variable natural

Modo de empleo:

FREIDORA (recomendado): Directamente del congelador, freír en abundante aceite y bien caliente (160°C), entre 6,5 y 7 minutos. Freír pocas unidades cada vez de manera que queden bien cubiertas de aceite y sin tocarse entre ellas. **HORNO:** Precalentar el horno a 200°C con calor arriba y abajo y ventilador e introducir el producto en la rejilla central del horno sin descongelar. Hornear durante 25-25,5 minutos a 200°C. **FREIDORA DE AIRE:** Directamente del congelador, retirar el producto del envase y colocar dentro de la freidora de aire evitando que quede superpuesto. Calentar 14-16 minutos a 200°C.

Valores**nutricionales:**

Valores medios por 100g.

Valor energético:	917 kJ/ 220 kcal	+/- 25%	Proteínas:	13 g	+/- 25%
Grasas:	12 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	2,3 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	14 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	0,12 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	1,1 g	+/- 25%

Uso esperado:

Este producto va destinado para el consumo de personas de cualquier edad, incluidos niños y tercera edad. No es apto para personas que sean alérgicas a alguno de los componentes indicados en el apartado "alérgenos". No es apto para vegetarianos, ni lactovegetarianos, ni ovovegetarianos ni ovo-lacto-vegetarianos.

Condiciones de conservación:

Producto ultracongelado. Mantener a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado

Fecha de consumo preferente:

18 meses desde la fecha de fabricación

Codificación de lotes:

1er dígito: especifica la planta de fabricación /2º dígito: último número del año de fabricación

3er/4º/5º dígitos: día del año de fabricación

Ejemplo 25015 Fecha de fabricación: 15 de Enero de 2025

ESPECIFICACIONES

Todos nuestros productos están sometidos a un proceso de control organoléptico, físico-químico y microbiológico, así como las materias primas

Características**Organolépticas:**

Piezas de carne de pollo empanadas con maíz. El color del exterior es ocre y el interior blanco característico de la carne de pollo. Posterior a la fritura, el exterior es muy crujiente. El olor y el sabor son los característicos del producto.

Características**Microbiológicas:**

	Límites
Coliformes totales:	<10.000 ufc/g
Escherichia coli:	<100 ufc/g
Salmonella	Ausencia/ 25g
Staphylococcus aureus:	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes:	<100 ufc/g
Mohos y levaduras	

CARACTERÍSTICAS DE ENVASADO**Envase y embalaje:**

	Material	Grueso	Largo	Ancho	Alto	Peso (tara)
Film	OPP TTE 20 + PEBD TTE 50	0,070 mm		550 mm		
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		265 mm	195 mm	193 mm	141 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	162	Peso neto palet:	486 Kg
Total Bases:	9	Altura Palet:	1,88 m
Cajas Base:	18		

Cumple con la legislación aplicable.

Nota: La compañía por causas de mejora tecnológica, legislativa, de calidad, nutricionales o de seguridad alimentaria, del producto y procesos asociados, se reserva el derecho de modificar alguno/s de los ingredientes, de forma que no se modifique sustancialmente la esencia o características tecnológicas y organolépticas del producto.