|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Producto | MUSLO POLLO RELLENO X 5 | | | |  | | | |
| Descripción del Producto | Producto ultra-congelado | | | |
| 1. Ingredientes (DE MAYOR A MENOR CANTIDAD) | | | | | | | | |
| **-Muslo de pollo deshuesado**  **-Jamón York (Paleta de cerdo, agua, fécula de patata, sal, almidón, proteína de soja, lactosa, caseinato, aroma, emulgentes (E-407,E-451i), potenciador del sabor (E-621), regulador del pH (E-331iii), antioxidante (E-316), conservante (E-262i, E-250), colorante (E-120).**  **-Bacon (Taco de jamón de cerdo, agua, sal, proteína de soja, azucares, lacto suero, fécula de patata, emulgentes (E-451, E-407), antioxidante, (E-316), colorante (E-120), conservante (E-250) y aromas naturales.**  **-Perejil**  **-Ajo deshidratado**  **-Hojilla de Pimentón.**  **-Sal** | | | | | | | | |
| 2. Procedimiento de elaboración | | | | | | | | |
| Enrollamos el muslo de pollo (crudo) con el jamón York y el Bacon atándolo con una malla a continuación aliñamos con especies, ULTRA congelamos y envasamos. | | | | | | | | |
| 3. Alérgenos (PRESENCIA/AUSENCIA O TRAZAS) | | | | | Presencia | Trazas | | Ausencia |
| Cereales que contengan Gluten | | | | |  |  | | X |
| Crustáceos o productos a base de crustáceos | | | | |  | X | |  |
| Huevos y productos a base de huevo | | | | |  |  | | X |
| Pescado y productos a base de pescado | | | | |  | X | |  |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes | | | | |  |  | | X |
| Soja y productos a base de soja | | | | | X |  | |  |
| Leche y sus derivados | | | | | X |  | |  |
| Mostaza y sus derivados | | | | |  |  | | X |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | | | | |  |  | | X |
| Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o litro expresado en SO2 | | | | |  |  | | X |
| Frutos de cascara y derivados. | | | | |  |  | | X |
| Apio y productos derivados. | | | | |  |  | | X |
| Altramuces y productos derivados de altramuces | | | | |  |  | | X |
| Moluscos y productos derivados de moluscos | | | | |  | X | |  |
| 4. Parámetros microbiológicos | | | | | | | | |
| Total aerobios: | | ≤106 UFC/gr | | | | | | |
| Enterobacterias: | | ≤104 UFC/gr | | | | | | |
| Salmonella sp: | | Ausencia / 25 gr | | | | | | |
| L. monocitogenes: | | Ausencia / 25 gr | | | | | | |
| E. coli: | | ≤102 UFC/g | | | | | | |
| S. Aureus | | ≤102 UFC/g | | | | | | |
| 5. Tipo de envase | | | | | | | | |
| Características: Envasado a granel. | | | | | | | | |
| Cajas por palet: 108 | | Largo de caja: 39cm | | Ancho: 27cm | | | Alto: 12cm | |
| Peso neto | | | | | | | | |
| 250gr unidad. 5kg caja. | | | | | | | | |
| 6. Vida útil del producto | | | | | | | | |
| Fecha de consumo preferente | Lugar de indicación | | | | Forma de indicado | | | |
|  | Impresa en la etiqueta | | | | dd/mm/aa | | | |
| 7. Condiciones de conservación | | | | | | | | |
| Temperatura de conservación | -18ºC | | | | | | | |
| 8. Modo de empleo | | | 9. Notas de APPCC | | | | | |
| Calentar al horno a 180 grados, una vez alcanzada la temperatura hornear el producto durante 20-25 minutos. | | | 1. Producto envasado para su venta a granel. 2. Una vez descongelado no volver a congelar. 3. Mantener en refrigeración un periodo máximo de 48 horas. | | | | | |
| (\*) Los tiempos y temperaturas indicados son orientativos. | | | | | | | | |

|  |
| --- |
| **INFORMACION SOBRE ALERGENOS PRESENTES EN DAYMAR FROST QUE PUEDEN PROVOCAR CONTAMINACION CRUZADA.** |
|  |
| **En nuestras Instalaciones, se elaboran productos de mucha diversidad, que aun llevando todo el control de limpieza y separación por zonas, pueden provocar trazas de alérgenos indirectas (que el propio producto no contenga). Dichos Alérgenos son:** |
|  |
|  |
| **Cereales que contengan Gluten** |
| **Crustáceos o productos a base de crustáceos** |
| **Huevos y productos a base de huevo** |
| **Pescado y productos a base de pescado** |
| **Leche y sus derivados** |
| **Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o litro expresado en SO2** |
| **Moluscos y productos derivados de moluscos** |
|  |
| **Por consiguiente, se adjunta este documento a esta Ficha técnica, ya que es una información indispensable para el consumidor final.** |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |