



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

FT-01-024-1

R:02 07/07/2015

DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

FILETE DE PECHUGA DE POLLO EMPANADO

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Filetes de pechuga de pollo limpios de huesos, macerados en adobo y empanados. Alimento preparado ultracongelado.

LISTADO DE INGREDIENTES

Filete de pechuga de pollo (63%), pan rallado (Harina de TRIGO, agua, sal, levadura, grasa vegetal (palma), azúcar, malta de CEBADA, especias y perejil) agua, harina de TRIGO, almidón de maíz, almidón de TRIGO, vino (contiene SULFITOS), aceite de girasol, sal, ajo (contiene SULFITOS), estabilizante (E-451i), especias y potenciador de sabor (E-621). Contiene GLUTEN y SULFITOS. Puede contener trazas de APIO, MOSTAZA, SOJA, LECHE, HUEVO, PESCADO, MOLUSCOS y CRUSTÁCEOS.

PORCENTAJE DE EMPANADO APROX. 37 ± 5 %**MODO DE PREPARACIÓN**

Los Filetes de Pechuga de Pollo Empanados, pueden cocinarse nada más sacarlas del congelador, aunque se deben dejar descongelar a temperatura ambiente unos minutos.
Se deben freír en aceite abundante y muy caliente, entre 180 y 190°C, durante 3 ó 4 minutos.
No se deben echar muchas unidades a la vez, para que la temperatura del aceite no disminuya y así, las pechugas, se podrán freír convenientemente.
Al finalizar la fritura recomendamos eliminar el aceite sobrante con una servilleta absorbente.

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO (* Posibles oscilaciones dependen de la naturaleza del producto)**PESO APROX. (g)**

90-150g

CALIBRE APROX. (unidades/kg)

6-12 u/kg



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

FT-01-024-1

R:02 07/07/2015

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

PARÁMETRO	COMPOSICIÓN MEDIA APROXIMADA POR 100 g	UNIDADES
Valor energético	685	kJ
Valor energético	162	kcal
Grasas	1,5	g
de la cuáles saturadas	1,1	g
Hidratos de Carbono	24	g
de los cuáles azúcares	<0,5	g
Proteínas	13	g
Sal	1,8	g

Nota: Eventuales oscilaciones dependen de las características naturales del producto

INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS

Anexo II Reglamento CE 1169/2011	PRESENCIA EN EL PRODUCTO		PRESENCIA PLANTA DE ELABORACIÓN		POSIBILIDAD CONTAMINACIÓN CRUZADA
	Presencia / Ausencia	Ingrediente o Sustancia Afectada	Presencia / Ausencia	Ingrediente o Sustancia Afectada	Si o No y Nivel (Grado Bajo, Medio o Alto)
Cereales con gluten y productos derivados	Presencia	Harina y almidón de trigo, malta de cebada	Presencia	Harina y almidón de de trigo	No aplica
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Ausencia		Presencia	Crustáceos varios	Nivel bajo
Huevos y productos a base de huevos	Ausencia		Presencia	Huevo	Nivel bajo
Pescado y productos a base de pescado	Ausencia		Presencia	Pescados varios	Nivel bajo
Cacahuets y productos a base de cacahuets	Ausencia		Ausencia		No
Soja y productos a base de soja	Ausencia		Presencia	Soja	Nivel bajo
Leche y sus derivados (incluido lactosa)	Ausencia		Presencia	Leche, queso.	Nivel bajo
Frutos de cáscara y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No
Apio y productos derivados	Ausencia		Presencia	Apio	Nivel bajo
Mostaza y productos derivados	Ausencia		Presencia	Mostaza	Nivel bajo
Gramos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	Ausencia		Ausencia		No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (concentración > 10 mg/kg ó 10 mg/l SO ₂)	Preseca	Sulfitos	Presencia	Aditivo	No aplica
Altramuz y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No
Moluscos y productos a base de moluscos	Ausencia		Presencia	Moluscos varios	Nivel bajo

Nota: Esta información sobre alérgenos se ajusta a nuestro actual conocimiento y saber, y está basada en la información recibida de nuestros proveedores; pero no debe ser interpretada como una garantía total de ausencia de alérgenos, debido a la remota posibilidad de contaminación cruzada en puntos de la cadena de suministro que están más allá de nuestro control



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

FT-01-024-1

R:02 07/07/2015

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CRITERIO	PARÁMETRO	NIVEL MÁXIMO ADMITIDO	NIVEL MÁXIMO ACONSEJABLE
Higiene en el proceso	<i>Escherichia Coli</i>	Máximo 5×10^3 ufc/g	5×10^2 ufc/g
Seguridad alimentaria	<i>Salmonella</i>	Ausencia ufc/25 g	No se aplica

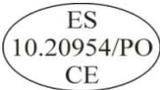
Criterios microbiológicos adoptados por el fabricante, basados en la Norma de Referencia Rto. (CE) 2073/2005 y Rto. (CE) 1441/2007, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

CATEGORÍA DE PRODUCTO	Producto Ultracongelado
POBLACIÓN DE DESTINO	Producto destinado a todos los consumidores en general, exceptuando aquellas personas que presenten alergias o intolerancias a algunos de sus ingredientes. El producto requiere de un tratamiento térmico completo previo a su consumo.
MODO DE CONSERVACIÓN	Producto Ultracongelado. Mantener a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ (durante todo el proceso de conservación, almacenamiento, transporte, distribución y venta). Se recomienda no volver a congelar el producto una vez descongelado

CONSERVACIÓN EN EL HOGAR

En congeladores con estrellas

*** ó ****	Varios meses (puede ponerse la fecha de consumo preferente)
**	Un mes
*	Una semana
En el congelador del frigorífico	3 días
En el frigorífico	24 horas

SIGNIFICADO DE LOTE	Identificado con ocho dígitos, que hacen referencia a la orden de fabricación de un día concreto (L-XXXXXXXX)
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	18 meses desde la fecha de fabricación, indicada con la frase: <i>Consumir preferentemente antes del fin de: mes y año (00/00)</i>
DECLARACIÓN DE GMO's	El producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento 1829/03 (alimentos y piensos modificados genéticamente) por lo que no requiere etiquetado de GMO's
IRRADIACIÓN	NO
IDENTIFICACIÓN SANITARIA	

Esta ficha técnica está expuesta a modificaciones, impuestas por posibles variaciones en las características de las materias primas, formulación, reglamentación, etc. La información aquí descrita corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Los datos reflejados representan valores medios estadísticos y no deben ser considerados como garantía contractual. Esta versión reemplaza a las precedentes



FICHA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO

FT-01-024-1

R:02 07/07/2015

MARCA	CLAVO CÁRNICOS	
FORMATO	4 Kg IWP	
ENVASE PRIMARIO	Unidades envasadas individualmente en film plástico	
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón ondulado.	
ENVASE TERCIARIO	Europalet de madera	
PALETIZACIÓN		
PESO NETO (CAJA)	4	Kg
CAJAS x FILA	9	Cajas
FILA x PALET	13	Filas
TOTAL DE CAJAS	117	Cajas
PESO NETO (PALET)	468	Kg

ELABORADO POR:	FECHA:	CONFORMIDAD CLIENTE:
DEPARTAMENTO CALIDAD CLAVO FOOD FACTORY S.A.		

*Este documento ha de ser remitido con la firma y verificación por parte del cliente, en el plazo no superior a 7 días.
Transcurrido este plazo, se considerará la aceptación del mismo.*

CLAVO FOOD FACTORY S.A.
Bemil s/nº 36650, Caldas de Reis (Pontevedra) - España
Telf: (+34) 986 53 90 30 Fax: (+34) 986 53 97 74