

## FICHA TÉCNICA

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>		POLLO RELLENO BRASEADO	
<b>DENOMINACIÓN TÉCNICA</b>		POLLO RELLENO Y ASADO Y CON PROTEÍNAS DE LA LECHE AÑADIDAS	
<b>REFERENCIA</b>		333206	
<b>INGREDIENTES</b>		Pollo entero deshuesado 42%, relleno 55% (grasa de cerdo, carne de pavo, pechuga de pollo, agua, fécula de patata, pasas, sal, vino, especias, extractos vegetales, proteínas de la LECHE, proteína de SOJA, aromas, aroma de humo), estabilizantes (E-407, E-420, E-451), conservadores (E-202, E-214, E-250) y antioxidante (E-301)). Cobertura 3% (gelatina de bovino en polvo reconstituida y colorante (E-150d)).	
<b>CONSERVACIÓN</b>		Conservar en refrigeración (entre 0 y 5°C)	
<b>VIDA ÚTIL DESDE PRODUCCIÓN</b>		90 días	
<b>RGS</b>		10.06328 / GE	
<b>DESTINATARIO</b>		Público en general	
<b>LEGISLACIÓN GENERAL APLICABLE AL PRODUCTO</b>			
El Reglamento de principios generales 178/2002 y Reglamentos de higiene; 852/2004 y 853/2004			
<b>DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>			
Pollo deshuesado, relleno de carne de varias especias y asado al horno. Posteriormente recubierto con gelatina color caramelo y envasado al vacío. Peso variable de aproximadamente 2,5kg.			
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>			
<b>Gusto</b>	De carne de ave asada y aromatizada		
<b>Olor</b>	Aromatizado		
<b>Color</b>	Exterior marrón oscuro e interior rosado y amarillo.		
<b>Textura</b>	Consistente y firme		
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b> (según Reglamento UE 1169/2011). Valores por 100g de producto acabado		<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b> (según Reglamento (CE) 2073/2005 y posteriores modificaciones )	
Valor energético (kJ/Kcal)	1161 / 277	Recuento total en placa (cfu/g)	<10000
Grasas (g) de las cuales, saturadas (g)	22,8	Enterobacterias totales (cfu/g)	<100
	9,7	Coliformes totales (cfu/g)	<10
Hidratos de carbono (g) de los cuales, azúcares	4,8	<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	<10
	1,4	<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)	<10
Proteínas (g)	13,4	<i>Escherichia coli</i> (P/A en 1g)	Ausencia
Sal (g)	1,80	<i>Salmonella sp.</i> (P/A en 25g)	Ausencia
<i>Valores obtenidos a partir de cálculos con valores conocidos de los ingredientes utilizados y a través de programa informático.</i>		<i>Listeria monocytogenes</i> (P/A en 25g)	Ausencia
<b>INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS</b> (según Reglamento UE 1169/2011)			
Cereales con gluten y productos derivados	NO	Frutos de cáscara y productos derivados	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	Apio y productos derivados	NO
Huevo y productos a base de huevo	NO	Mostaza y productos derivados	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	Granos de sésamo y productos a base de sésamo	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	Anhídrido sulfuroso y sulfitos ( > 10 ppm)	NO
Soja y productos a base de soja	SI	Altramuces y productos a base de altramuces	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI	Moluscos y productos a base de moluscos	NO
<b>ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG)</b>			
Este producto no contiene ni ha sido producido a partir de ingredientes OMG, por lo que no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en los reglamentos (CE) 1829/2003 y 1830/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.			
<b>ETIQUETADO</b>			
Según Reglamento UE 1169/2011			
<b>RESIDUOS CONTAMINANTES</b>			
Las materias primas utilizadas están garantizadas a nivel de seguridad alimentaria y cumplen con la legislación vigente y aplicable en cuanto a residuos contaminantes.			
<b>ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN</b> (copia no controlada)			06/10/2020