

## FICHA TÉCNICA

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>	TIRAS DE PECHUGA DE POLLO ASADAS		
<b>DENOMINACIÓN TÉCNICA</b>	TIRAS DE PECHUGA DE POLLO ASADAS		
<b>REFERENCIA</b>	455113		
<b>INGREDIENTES</b>	Pechuga de pollo 97%, sal, especias, dextrosa, aromas, estabilizantes (E-407,E-420,E-451) y colorante (E-150d).		
<b>CONSERVACIÓN</b>	Conservar en congelación (< -18°C)		
<b>VIDA ÚTIL DESDE PRODUCCIÓN</b>	365 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>			
Pechugas de pollo deshuesadas, sin piel, condimentadas y cocidas al horno. Posteriormente se cortan a tiras, se envasan al vacío en bolsas de 1kg aproximadamente y se someten a cocción al horno. Finalmente se congelan.			
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>			
<b>Gusto</b>	Gusto suave y ligeramente a asado		
<b>Olor</b>	Ligeramente olor a especiado		
<b>Color</b>	Exterior marrón dorado e interior blanco rosado		
<b>Textura</b>	Tierna, fibrosa y jugosa		
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL (según Reglamento UE 1169/2011). Valores por 100g de producto acabado</b>		<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS (según Reglamento (CE) 2073/2005 y posteriores modificaciones )</b>	
Valor energético (kJ/Kcal)	557 / 133	Recuento total en placa (cfu/g)	<10000
Grasas (g)	6,1	Enterobacterias totales (cfu/g)	<10
de las cuales, saturadas (g)	1,9	Coliformes totales (cfu/g)	<10
Hidratos de carbono (g)	<1	<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)	<10
de los cuales, azúcares	<1	<i>Escherichia coli</i> (P/A en 1g)	Ausencia
Proteínas (g)	19,6	<i>Salmonella sp.</i> (P/A en 25g)	Ausencia
Sal (g)	1,36	<i>Listeria monocytogenes</i> (P/A en 25g)	Ausencia
Valores obtenidos a partir de análisis químico			
<b>INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS (según Reglamento UE 1169/2011)</b>			
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
Cacahuètes y productos a base de cacahuètes	NO	Anhídrido sulfuroso y sulfitos (> 10 ppm)	NO
Soja y productos a base de soja	NO	Altramuces y productos a base de altramuces	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	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)			08/05/2019