

**1. PRODUCTO: PATAS DE POLLO**

PRODUCTO FRESCO. CATEGORÍA "A"



2. DESCRIPCIÓN: Patas de pollo frescas sometidas a proceso de escaldado, pelado y lavado al ser separadas de la canal tras el sacrificio.

Origen: Criado, sacrificado y envasado en España

3. VIDA ÚTIL:

- 7 días desde la fecha envasado en *Bolsa Plástico*.
- 12 días desde la fecha de envasado en *Atmósfera Protectora*

4. USO ESPERADO: Consumir cocinado a T^a igual o superior a 70° C en el centro del producto.

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / ORGANOLÉPTICAS

Olor	Fresco, propio del producto.
Color	Propio del producto.
Materias extrañas	AUSENCIA

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro (*)	Valor
Salmonella	Ausencia/ 25 gr (n= 5; c= 0)

Según Reglamento (CE) n° 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y modificaciones posteriores aplicables.

DISTRIBUCIONES HIDALGO, S.L.

Avda Reina Victoria, 28

Los Negrales - Alpedrete

28409 - Madrid - España

GRUPO HIDALGO

Elaborado por: Álvaro Chico

Revisado por: Gregorio Hidalgo



7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	De las cuales	Valor	Unidades
Grasas			
	Total	11.5	Mg/100g
	Ácidos grasos saturados	3.95	Mg/100g
	Ácidos grasos insaturados	-	Mg/100g
Hidratos de carbono		0.3	Mg/100g
Proteínas		23.5	Mg/100g
Energía		199	Kcal

Conforme al ANEXO V del REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, el presente producto está exento del requisito de información nutricional obligatoria en el etiquetado.

La información nutricional declarada en el presente punto es de carácter bibliográfico, procedente de las siguientes fuentes:

- *Tabla de composición de alimentos. 7ª Edición, 2002. Novartis Consumer Health S.A.*
- *Répertoire general des aliments. 2e édition, 1995. JC Javier, J Ireland-Ripert, C Toque, M Feinberg, eds.*
- *Food Composition and Nutrition Tables 1989/90. SW Souci, W Fachman H Kraut, eds.*
- *Tablas de composición de alimentos españoles. 1996. Ministerio de Sanidad y Consumo.*

8. CERTIFICADO AUSENCIA OGM

DISTRIBUCIONES HIDALGO, S.L. certifica que el producto de la presente ficha no es un Organismos Genéticamente Modificado y no contiene O.G.M., en el sentido de la parte A artículo 2 de la directiva CE 2001/18 del 12/03/2001 y lo indicado en La Directiva 2003/89/CE.

Por tanto, no le concierne las menciones específicas de etiquetado exigidas por los Reglamentos CE 1830/2003 y CE 1829/2003.

DISTRIBUCIONES HIDALGO, S.L.

Avda Reina Victoria, 28

Los Negrales - Alpedrete

28409 - Madrid - España

GRUPO HIDALGO

Elaborado por: Álvaro Chico

Revisado por: Gregorio Hidalgo

**9. ALÉRGENOS**

Alérgeno	Presente como ingrediente	Presente en la línea de producción	Posible contaminación cruzada en la planta
<i>Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados,</i>	NO	NO	NO
<i>Crustáceos y productos a base de crustáceos</i>	NO	NO	NO
<i>Huevos y productos a base de huevo.</i>	NO	NO	NO
<i>Pescado y productos a base de pescado</i>	NO	NO	NO
<i>Cacahuets y productos a base de cacahuets.</i>	NO	NO	NO
<i>Soja y productos a base de soja</i>	NO	NO	NO
<i>Leche y sus derivados (incluida la lactosa)</i>	NO	NO	NO
<i>Frutos de cáscara, es decir: almendras (Amygdalus communisL.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis(Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alféncigos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados</i>	NO	NO	NO
<i>Apio y productos derivados.</i>	NO	NO	NO
<i>Mostaza y productos derivados.</i>	NO	NO	NO
<i>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo</i>	NO	NO	NO
<i>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante</i>	NO	NO	NO
<i>Altramuces y productos a base de altramuces</i>	NO	NO	NO
<i>Moluscos y productos a base de moluscos</i>	NO	NO	NO

**10. PRESENTACIONES / FORMATOS ENVASADO/ ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD**

Formato unidad de venta-Envasado	Peso neto unidad de venta aprox.	Embalaje	Nº Unidades /Envase	Nº Unidades /Embalaje
Caja+Bolsa Plástico	Variable	-	Variable	-
Bandeja Atmósfera	0.5-2 Kg	Caja	Variable	1-4

- **Etiquetado:** Denominación del producto, Origen, Razón Social y Domicilio, RGSEAA, N° de Lote, Fecha de Caducidad, Condiciones de Conservación, Peso Neto/ Unidades. Código de Barras.
- **N° de Lote:** Asignación interna por nuestro programa informático de gestión en función de la producción (XXXXX).

11. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

- Almacenamiento en refrigeración entre 0-3° C
- Transporte en vehículo frigorífico autorizado entre 0-3° C