

	SISTEMA APPCC	SIS.01.FIC.09
		Rev.10
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	Fecha última modificación: 09/06/2017



PRODUCTO: MUSLO RELLENO DE POLLO

INGREDIENTES: muslo de pollo deshuesado (82%), jamón cocido y bacon (panceta y paleta de cerdo, agua, fécula de patata, sal, **lactosa**, azúcar, proteína de **soja**, dextrina de maíz, aromas, aroma de humo y extracto de especias. Contiene trazas de proteína de **leche**) y hierbas decoración.



PRESENTACIONES:

ENVASE	FORMATO	FORMA DE ENVASADO	UNIDADES	PESO ENVASE	UNIDS/ EMBALAJE	EMBALAJE	PALÉ
Bandeja BI PACK PET-PE-AMO (AMARILLA) 251X181X55mm	BANDEJA BIPACK PEQUEÑA (BP)	Atmósfera protectora	2	Variable +/- 500gr	8	Caja plástica (60x40x20cm)	4 Cajas de base x 9 cajas de altura máxima (36 cajas máximo)
Bolsa plástica azul	GRANEL (GR)	Aerobiosis	+/- 32	Variable +/- 8 kg	-		

CARACTERÍSTICAS:

1. Físico-químicas: Ausencia de materias extrañas. Color y olor característicos del producto. pH: 6-7 y Aw: 0,9-0,95.

2. Microbiológicas: según la Legislación vigente, Reglamento (CE) 2073/2005, y sus modificaciones:

Salmonella= Ausencia/ 25 gr (n= 5 c= 0)

E. coli < 500 – 5000 ufc/gr (n= 5 c= 2)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 gr		
VALOR ENERGÉTICO	154/644,3	kcal/Kj
GRASA	7,4	g
DE LOS CUALES SATURADAS	3,6	g
HIDRATOS DE CARBONO	7,3	g
DE LOS CUALES AZÚCARES	0,6	g
PROTEÍNAS	15	g
SAL	0,6	g

Realizado por la Responsable de Calidad: Eva Girón Romero	Revisado por el Gerente: Andrés Segura Marín
--	---

	SISTEMA APPCC	SIS.01.FIC.09
		Rev.10
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	Fecha última modificación: 09/06/2017

ETIQUETADO: Según legislación vigente: Razón social, dirección, RSI, nombre del producto, ingredientes, lote, fecha de caducidad, peso, condiciones de conservación y utilización, código de barras.

USO ESPERADO: Consumir tras un cocinado completo.

LOTE: nº asignado en función de la producción.

VIDA UTIL: Fecha de caducidad: día, mes y año.

La caducidad del producto es de 10 días envasado en atmósfera protectora.

La caducidad del producto es de 7 días a granel.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperatura de almacenamiento entre 0-4 °C.

Temperatura de transporte entre 0-4 °C.

PRODUCTOS PASADOS POR EL DETECTOR DE METALES		
BANDEJA GRANDE	BANDEJA PEQUEÑA	GRANEL
SI	SI	NO

Realizado por la Responsable de Calidad: Eva Girón Romero	Revisado por el Gerente: Andrés Segura Marín
---	--

	SISTEMA APPCC	SIS.01.FIC.09
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	Rev.10
		Fecha última modificación: 09/06/2017

ALÉRGENOS:

	Presente como ingrediente	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
<i>Crustáceos y productos a base de crustáceos.</i>	NO	NO
<i>Huevos y productos a base de huevo.</i>	NO	NO
<i>Pescado y productos a base de pescado.</i>	NO	NO
<i>Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.</i>	NO	NO
<i>Soja y productos a base de soja.</i>	SI	-
<i>Leche y sus derivados (incluida la lactosa).</i>	SI	-
<i>Frutos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis</i>L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i>(Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alféncigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados.</i>	NO	NO
<i>Apio y productos derivados.</i>	NO	NO
<i>Mostaza y productos derivados.</i>	NO	NO
<i>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.</i>	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 reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante.</i>	NO	NO
<i>Altramuces y productos a base de altramuces.</i>	NO	NO
<i>Moluscos y productos a base de moluscos.</i>	NO	NO

CERTIFICADO DE AUSENCIA DE OGM'S: IBEROELABORADOS S.L. certifica que el producto de la presente ficha no es un Organismos Genéticamente Modificado y no contiene OGM'S, según los Reglamentos (CE) nº 1829/2003 y (CE) nº 1830/2003.

Realizado por la Responsable de Calidad: Eva Girón Romero	Revisado por el Gerente: Andrés Segura Marín
--	---