



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FT_314

Rev. 2

Fabricación ajena. Datos proporcionados por el fabricanteFecha edición
Octubre 2015

SAN JACOBOS DE POLLO

Página 1 de de 3

Descripción del producto

Producto empanado listo para freír. Elaborado a base de Fiambre de pollo y queso. Color normal. Sin sabor y olor anormal. Ausencia de cuerpos extraños.

Rango calibre/pieza : 131-134gr

Presentación

Bandeja plástica con dos compartimentos que contienen la mitad del peso del producto cada una. Envasado en atmósfera modificada por termosellado. Cada compartimento puede abrirse por separado

Formato venta: BANDEJA 2,15 KGS.

Piezas/envase : 16 uds Rango

peso/caja : 2,15kg Características

del envase primario Bandeja

termosellada

**Características de la caja**

Peso :

Material :

Medidas :

Características de palet

Peso :

Material :

Medidas :

Unidad de carga paletizada

Peso neto:

Medidas (incluido palé) :

Nº de bultos :

Nº de capas :

Condiciones de transporte: Transportar a una temperatura entre 0º y 4ºC**Condiciones de conservación:** Conservar a una temperatura entre 0º y 4ºC**Condiciones de uso:** Aplicar tratamiento térmico antes de su consumo**Destino final:** Consumidores en general**Vida útil:** 15 días (48h una vez abierto)**Etapas del proceso productivo**

Recepción de los productos
Almacenamiento en refrigeración
Preparación de pedidos/Expedición/Reparto

Características nutricionales

No disponibles .

Características microbiológicas

Parámetros	V.Obj.	Toleran.	Unds.
Salmonella spp:	Ausencia		/25g

Información del etiquetado

Cada envase está etiquetado incluyendo todos los datos obligatorios. La producción de un día forma un lote que se refleja en la etiqueta tras la palabra "lote". El lote de los productos pasteurizados es por cada tratamiento térmico.

Información adicional

PREPARACIÓN • En acetite: Sartén 3•5 min a fuego medio; Freidora 2 min a 180 °C

Origen

Origen: España; Sacrificado, despiezado y elaborado en España

Ingredientes

Fiambre de pollo 73 % (Pechuga de pollo (46%), Agua, Fécula de patata, Sal, dextrosa, emulgentes E451, E407, E417y E415, antioxidante E301, proteína de soja, plasma, hidrolizado de proteínas, aromas, levadura, lactosa, regulador del pH E508, conservador E250, potenciador del sabor E621), preparado de queso 14 % (queso, grasa vegetal, proteína de leche, agua, lactosuero, almidón modificado, sales fundentes E331, E452, E340, sal, conservador E202, colorante E160b), pan rallado, harina de trigo, agua, albúmina de huevo, sal, dextrosa, conservador E202, especias, espesante E412, correctores de acidez E262ii y E296, emulgente E471



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FT_314

Rev. 2

Fabricación ajena. Datos proporcionados por el fabricanteFecha edición
Octubre 2015

SAN JACOBOS DE POLLO

Página 2 de 3

Declaración de alérgenos

*P1: este producto o sustancia se añade intencionadamente**P2: existe la posibilidad de contaminación cruzada con este producto o sustancia*

Alérgenos

P1**P2**

1) Cereales que contengan gluten, a saber: trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo: a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa* ; b) maltodextrinas a base de trigo*; c) jarabes de glucosa a base de cebada; d) cereales utilizados para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas.	SI	NO
*Se aplica también a los productos derivados, en la medida en que sea improbable que los procesos a que se hayan sometido aumenten el nivel de alergenicidad determinado por la autoridad competente para el producto del que derivan		
2) Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO	SI
3) Huevos y productos a base de huevo.	SI	NO
4) Pescado y productos a base de pescado, salvo: a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.	NO	NO
5) Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO	NO
6) Soja y productos a base de soja, salvo: a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados* ; b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; c) fitosteroles y esterés de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; esterés de fitosteroles de aceite de semilla de soja.	SI	NO
7) Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo: a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola ; b) lactitol.	SI	NO
8) 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>), pistachos o alfóncigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces de macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados, salvo: los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.	NO	NO
9) Apio y productos derivados.	NO	NO
10) Mostaza y productos derivados.	NO	NO
11) Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO	NO
12) Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total, para los productos listos para el consumo y reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.	NO	NO
13) Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	NO
14) Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	SI



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FT_314

Rev. 2

Fabricación ajena. Datos proporcionados por el fabricanteFecha edición
Octubre 2015

SAN JACOBOS DE POLLO

Página 3 de 3

Declaración de organismos genéticamente modificados (OGM's)

En la fabricación de este producto no se han utilizado materias primas genéticamente modificadas.

Nº de Registro Sanitario de Alimentos E 10.05772/M CE E 40.88/M CE

Legislación aplicable

REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal
REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios
REGLAMENTO (CE) Nº 854/2004 por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano
REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
REGLAMENTO (CE) Nº 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y posteriores modificaciones
REGLAMENTO (UE) Nº 1086/2011 DE LA COMISIÓN de 27 de octubre de 2011 por el que se modifican el anexo II del Reglamento (CE) n o 2160/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo I del Reglamento (CE) n o 2073/2005 de la Comisión en lo que concierne a la salmonela en la carne fresca de aves de corral
REAL DECRETO 1334/1999 de 31 de julio, por el que aprueba la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de productos.
REGLAMENTO (CE) Nº 2160/2003 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 17 de noviembre de 2003 sobre el control de la Salmonella y otros agentes zoonóticos específicos transmitidos por los alimentos
REGLAMENTO (CE) Nº 543/2008 DE LA COMISIÓN de 16 de junio de 2008 por el que se establecen normas de desarrollo del Reglamento (CE) n o 1234/2007 del Consejo en lo que atañe a la comercialización de carne de aves de corral