



# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FT\_337

Rev. 2

**Fabricación ajena. Datos proporcionados por el fabricante**Fecha edición  
Octubre 2015

PECHUGAS A LA VILLARROY

Página 1 de de 3

**Descripción del producto**

Producto empanado listo para freír. Elaborado a base de pechuga de pollo cocida y fileteada de 1ª calidad. Cubierto con bechamel. Color normal. Sin sabor y olor anormal. Ausencia de cuerpos extraños.

**Rango calibre/pieza :** 85-185 gr**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 KGS.**Piezas/envase :****Rango peso/caja :** 2 kg**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

**Ingredientes**

leche, pechuga de pollo adobada 31 % (pechuga de pollo, agua, sal, dextrosa, jarabe de glucosa, especias, espesantes E415 y E407, aroma, antioxidante E301, extracto de levadura), harina de trigo, margarina (contiene lecitina de soja), pan rallado, agua, albúmina de huevo, sal, dextrosa, conservador E202, especias, espesante E412, correctores de acidez E262ii y E296, emulgente E471

**Origen**

Origen: España; Sacrificado, despiezado y elaborado en España



# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FT\_337

Rev. 2

**Fabricación ajena. Datos proporcionados por el fabricante**Fecha edición  
Octubre 2015

PECHUGAS A LA VILLARROY

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 <sub>2</sub> 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\_337

Rev. 2

**Fabricación ajena. Datos proporcionados por el fabricante**

Fecha edición

Octubre 2015

PECHUGAS A LA VILLARROY

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