

**1. PRODUCTO: JAMONCITO DE POLLO**

*PRODUCTO FRESCO. CATEGORÍA "A".*



**2. DESCRIPCIÓN:** Parte inferior de la pata del pollo, por debajo de la articulación de la rodilla.

**Origen:** Criado, sacrificado y envasado en España

**3. VIDA ÚTIL:**

- 8 días desde la fecha de sacrificio, envasado en *Bandeja Retractilada/ Bolsa Plástico*
- 10 días desde la fecha de sacrificio, envasado *al Vacío*.
- 12 días desde la fecha de sacrificio, envasado en *Atmósfera Protectora*.

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

**5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / ORGANOLÉPTICAS**

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <i>Olor</i>              | Fresco, propio del producto.                        |
| <i>Color</i>             | Blanco o ligeramente amarillo, propio del producto. |
| <i>Materias extrañas</i> | AUSENCIA  |

**6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

| <b>Parámetro (*)</b> | <b>Valor</b>                 |
|----------------------|------------------------------|
| <i>Salmonella</i>    | Ausencia/ 25 gr (n= 5; c= 0) |

*Según 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 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 |
|----------------------------|---------------------------|-------|----------|
| <b>Grasas</b>              |                           |       |          |
|                            | Total                     | 2.8   | Mg/100g  |
|                            | Ácidos grasos saturados   | 0.9   | Mg/100g  |
|                            | Ácidos grasos insaturados | 1.6   | Mg/100g  |
| <b>Hidratos de carbono</b> |                           | -     | Mg/100g  |
| <b>Proteínas</b>           |                           | 21.8  | Mg/100g  |
| <b>Energía</b>             |                           | 112   | 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 SO<sub>2</sub> 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 |
|----------------------------------|----------------------------------|----------|---------------------|-----------------------|
| Bandeja Retractilado             | 0.5-2.5 Kg                       | Caja     | 5-20                | 12-2                  |
| Bolsa Transparente al Vacío      | 2.5 Kg                           | Caja     | 15                  | 8                     |
| Bandeja Atmósfera Protectora     | 0.5-2.5 Kg                       | Caja     | 5-20                | 12-2                  |
| Caja + Bolsa de Plástico         | 5-10 Kg                          | -        | 40-80               | -                     |

- **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 0-4° C
- Transporte en vehículo frigorífico autorizado entre 0-4° C