	SISTEMA APPCC	SIS.01.FIC.05
		Rev.10
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	Fecha última modificación: 30/09/2016



PRODUCTO: BROCHETA DE POLLO (MARINADO)

INGREDIENTES: carne de pollo (80%), agua, bacon (panceta de cerdo, agua, fécula de patata, sal, dextrosa, jarabe de glucosa, aroma, aroma de humo y extracto de especias. Puede contener trazas de **soja.**), pimiento rojo, pimiento verde, sal, especias, azúcar, antioxidantes (E-331iii y E-301), aromas, conservador E-262ii y fécula de patata.



PRESENTACIONES:

ENVASE	FORMATO	FORMA DE ENVASADO	UNIDADES	PESO ENVASE	UNIDS/ EMBALAJE	EMBALAJE	PALÉ
Bandeja PET-PE-N (NEGRA) 316X262X80	BANDEJA GRANDE (BG)	Atmósfera protectora	+/- 20	Variable +/- 2Kg	4	Caja plástica (60x40x20cm)	4 Cajas de base x 9 cajas de altura máxima (36 cajas máximo)
Bandeja PET-PE-AMO (AMARILLA) 251X181X35mm	BANDEJA PEQUEÑA (BP)	Atmósfera protectora	5	Variable +/- 500gr	12		

CARACTERÍSTICAS:

1. Físico-químicas: Ausencia de materias extrañas. Color y olor característicos del producto. pH: 5-6,5 y Aw: 0,9-0,99.

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	108/451,9	kcal/Kj
GRASA	4,2	g
DE LOS CUALES SATURADAS	1,5	g
HIDRATOS DE CARBONO	3	g
DE LOS CUALES AZÚCARES	0,5	g
PROTEÍNAS	15	g
SAL	1	g

Realizado por la Responsable de Calidad: M ^a Elena Regaño Tajahuerce	Revisado por el Gerente: Andrés Segura Marín
--	---

	SISTEMA APPCC	SIS.01.FIC.05
		Rev.10
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	Fecha última modificación: 30/09/2016

ETIQUETADO: Según legislación vigente: Razón social, dirección, RGS, 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 14 días envasado en atmósfera protectora.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperatura de almacenamiento entre 0-4 °C.

Temperatura de transporte entre 0-4 °C.

Realizado por la Responsable de Calidad: M ^a Elena Regaño Tajahuerce	Revisado por el Gerente: Andrés Segura Marín
---	--

	SISTEMA APPCC	SIS.01.FIC.05
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	Rev.10
		Fecha última modificación: 30/09/2016

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>Cacahuets y productos a base de cacahuets.</i>	NO	NO
<i>Soja y productos a base de soja</i>	SI	-
<i>Leche y sus derivados (incluida la lactosa)</i>	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
<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 reconstituidos 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: M ^º Elena Regaño Tajahuerce	Revisado por el Gerente: Andrés Segura Marín
--	---