

FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN COMERCIAL	PECHUGA DE POLLO ENROLLADA Individual		
DENOMINACIÓN TÉCNICA	PECHUGA DE POLLO ASADA		
REFERENCIA	355015		
INGREDIENTES	Pechuga de pollo 97%, sal, especias, dextrosa, aromas, estabilizantes (E-407,E-420,E-451) y colorante (E-150d).		
CONSERVACIÓN	Conservar en refrigeración (entre 0 y 5°C)		
VIDA ÚTIL DESDE PRODUCCIÓN	90 días		
RGS	10.06328 / GE		
DESTINATARIO	Público en general		
LEGISLACIÓN GENERAL APLICABLE AL PRODUCTO			
El Reglamento de principios generales 178/2002 y Reglamentos de higiene; 852/2004 y 853/2004			
DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO			
Pechugas de pollo deshuesadas, con piel y con los lóbulos enrollados. Se condimentan y se envasan al vacío individualmente en bolsa de plástico y someten a cocción al horno. El producto cede jugo al ser cocinado al vacío.			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
Gusto	Gusto suave y ligeramente a asado		
Olor	Ligeramente olor a especiado		
Color	Exterior marrón dorado e interior blanco rosado		
Textura	Tierna, fibrosa y jugosa		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (según Reglamento UE 1169/2011). Valores por 100g de producto acabado		ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS (según Reglamento (CE) 2073/2005 y posteriores modificaciones)	
Valor energético (kJ/Kcal)	557 / 133	Recuento total en placa (cfu/g)	<10000
Grasas (g) de las cuales, saturadas (g)	6,1	Enterobacterias totales (cfu/g)	<10
	1,9	Coliformes totales (cfu/g)	<10
Hidratos de carbono (g) de los cuales, azúcares	<1	<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)	<10
	<1	<i>Escherichia coli</i> (P/A en 1g)	Ausencia
Proteínas (g)	19,6	<i>Salmonella sp.</i> (P/A en 25g)	Ausencia
Sal (g)	1,36	<i>Listeria monocytogenes</i> (P/A en 25g)	Ausencia
<i>Valores obtenidos a partir de análisis químico</i>			
INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS (según Reglamento UE 1169/2011)			
Cereales con gluten y productos derivados	NO	Frutos de cáscara y productos derivados	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	Apio y productos derivados	NO
Huevo y productos a base de huevo	NO	Mostaza y productos derivados	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	Granos de sésamo y productos a base de sésamo	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	Anhídrido sulfuroso y sulfitos (> 10 ppm)	NO
Soja y productos a base de soja	NO	Altramuces y productos a base de altramuces	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	Moluscos y productos a base de moluscos	NO
ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG)			
Este producto no contiene ni ha sido producido a partir de ingredientes OMG, por lo que no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en los reglamentos (CE) 1829/2003 y 1830/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.			
ETIQUETADO			
Según Reglamento UE 1169/2011			
RESIDUOS CONTAMINANTES			
Las materias primas utilizadas están garantizadas a nivel de seguridad alimentaria y cumplen con la legislación vigente y aplicable en cuanto a residuos contaminantes.			
ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN (copia no controlada)			08/05/2019