

FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN COMERCIAL	PECHUGA DE POLLO AL HORNO		
DENOMINACIÓN TÉCNICA	PECHUGA DE POLLO COCIDA AL HORNO		
REFERENCIA	333702		
INGREDIENTES	Pechuga de pollo 90%, agua, sal, dextrosa, proteína de SOJA, aromas, estabilizantes (E-407, E-420, E-451, E-450iii) conservador (E-250), antioxidante (E-392, E-301). Cobertura (preparado de gelatina de porcino en polvo reconstituída, colorante (E150a)).		
CONSERVACIÓN	Conservar en refrigeración (entre 0 y 5°C)		
VIDA ÚTIL DESDE PRODUCCIÓN	60 días pendent estudi vida útil		
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 y posteriores modificaciones.			
DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO			
La pechuga de pollo se somete a cocción al horno, se cubre con una capa de gelatina alimentaria y se envasa al vacío.			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
Gusto	Gusto suave, ligeramente a asado		
Olor	A pechuga de pollo cocida		
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)	456 / 108	Recuento total en placa (cfu/g)	<10000
Grasas (g)	2,08	Enterobacterias totales (cfu/g)	<10
de las cuales, saturadas (g)	0,7	Coliformes totales (cfu/g)	<10
Hidratos de carbono (g)	<0,9	<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)	<10
de los cuales, azúcares	<0,9	<i>Salmonella sp.</i> (D/ND en 25g)	No detectado
Proteínas (g)	22,3	<i>Listeria monocytogenes</i> (D/ND en 25g)	No detectado
Sal (g)	1,52		
<i>Valores obtenidos a partir de analisis 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
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	NO	Anhidrido sulfuroso y sulfitos (> 10 ppm)	NO
Soja y productos a base de soja	SI	Altramuces y productos a base de altramuces	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	Moluscos y productos a base de moluscos	NO
Puede contener trazas de HUEVO y LECHE			
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)			10/05/2024