



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO



Rev. 8. DO-13-31

Denominación comercial del producto:	Pollo asado (medio).		
Clasificación del producto:	Producto de Quinta Gama		
Marcas comerciales:	Royal Chef		
INGREDIENTES	Muslo de pollo, aceite de girasol, salmuera (sal, dextrosa, estabilizantes E-451i, E-450iii, E-407, aromas, potenciador del sabor E-621, antioxidantes E-316, E-331iii, conservantes (E-250, E-262, E-270), emulsionante E-471, especias. Contiene soja y productos a base de soja. Puede contener trazas de crustáceo, molusco, pescado, leche y huevo.		
Descripción del procesado:	<p>RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: La materia prima perezcedera (pollo) se recibe congelada a una temperatura máxima de -18°C, también puede venir refrigerada a una temperatura máxima de 4°C (en este caso se congelan directamente), el resto de ingredientes son productos no perezcederos.</p> <p>ALMACENAMIENTO DE LAS MATERIAS PRIMAS: El almacenamiento de las materia prima perezcederas se realiza en la cámara de congelación a una temperatura menor o igual de -18°C, y en los almacenes de materias primas no perezcederas el resto.</p> <p>DESCONGELACIÓN DEL POLLO: Este proceso se realiza en refrigeración. No es necesaria una descongelación total del producto.</p> <p>ACONDICIONAMIENTO DE LAS MATERIAS PRIMAS: Las materias primas no perezcederas se pesan en la sala de especias, ajustándose al parte de producción, mezclándose los distintos ingredientes.</p> <p>SALMUERIZACIÓN DEL POLLO: Este proceso se realiza en la sala de preparación de materia prima donde se inyecta la salmuera al pollo.</p> <p>FRITURA DEL POLLO: Una vez inyectada la salmuera se procede a la fritura del pollo.</p> <p>ADOBO DEL POLLO: Una vez frito el pollo se echa en una vagoneta a la que previamente le hemos añadido el resto de ingredientes.</p> <p>ENVASADO: Esta fase se realiza en la sala de envasado. Después se dejan reposar en refrigeración.</p> <p>DETECTOR DE METALES: los envases son pasados por el detector de metales al final de la línea. Esta fase también se realiza en la sala de envasado.</p> <p>PASTEURIZACIÓN: En esta fase se le da el tratamiento térmico adecuado para garantizar la vida útil del producto.</p> <p>ENFRIAMIENTO: Una vez finalizada la pasteurización, se realiza el enfriamiento en el túnel durante un tiempo máximo de 4 horas.</p> <p>ALMACENAMIENTO: Los envases son colocados en cajas identificados con el número de lote y trasladados a la cámara de refrigeración. Posteriormente son etiquetados e introducidos en cajas perfectamente identificadas y trasladadas a la cámara de producto terminado. Temperatura de almacenamiento inferior ó igual a 4° C.</p> <p>DISTRIBUCIÓN: Se realiza por empresa de transporte refrigerado.</p>		
Características Físico-Químicas	pH>4,5 Aw> 0,95		
Características microbiológicas:	Límites en base al Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios	<i>Listeria monocytogenes</i>	100 ufc/ g (n=5; c=0)
Características organolépticas:	Sabor característico del producto Sin sabores, olores ni colores anómalos		
Condiciones de almacenamiento:	≤ 4° C		
Condiciones de transporte y refrigeración:	≤ 4° C + 2°C		
Destino final previsto:	Toda la población en general, excepto personas alérgicas y/o intolerantes a alguno de los ingredientes. Apto para celíacos		



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO



Rev. 8. DO-13-31


	¿CONTIENE EL PRODUCTO?			Posibles trazas
	SI	NO		
Declaración de Alérgenos	Leche y derivados, incluidos la lactosa			X
	Huevo y productos a base de huevos			X
	Cereales que contienen gluten(y/o variedades híbridas)	Trigo	X	
		Cebada	X	
		Centeno	X	
		Avena	X	
		Espelta	X	
		Kamut	X	
		Derivados	X	
	Cacahuets y productos a base de cacahuets			X
	Frutos de cáscara	Almendra	X	
		Avellana	X	
		Nuez	X	
		Anacardo	X	
		Pacana	X	
		Nuez del Brasil	X	
		Pistacho	X	
		Macadamia	X	
		Derivados	X	
	Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
	Pescado y productos a base de pescado			X
	Soja y productos a base de soja		X	
	Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg ó 10mg/l expresados como SO ₂			X	
Altramuces y productos a base de altramuces			X	
Moluscos y productos a base de moluscos			X	
OGM	Ausencia			
Residuos Contaminantes:	Las materias primas están garantizadas a nivel de seguridad alimentaria y cumplen con la legislación vigente y aplicable en cuanto a residuos contaminantes.			
Loteado:	XXX día del año juliano			
Tiempo vida útil:	3 meses			
Nº Registro Sanitario:	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block;"> ES 26.11566/CR C.E. </div>			
Normas de referencia:	<p>Reglamento 852/2004, de 29 Abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.</p> <p>Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.</p> <p>Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, publicado en el DOCE L 338 DE 22.12.2005</p> <p>Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. (B.O.E. 25.02.2010)</p> <p>Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios</p> <p>Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio</p> <p>Real Decreto 3484/2000, de 29 de Diciembre de 2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. (B.O.E. 12.01.2001) Modificado por Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. (B.O.E. 25.02.2010).</p>			

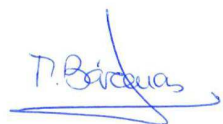



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO



Rev. 8. DO-13-31

Información Nutricional	Valores Nutricionales por	100 gr																										
	Energía (Kj)	576																										
	Energía (kcal)	137																										
	Grasas (g)	5.7																										
	- de las cuales Saturadas (g)	1.6																										
	Hidratos de Carbono (g)	0.5																										
	- de los cuales Azúcares (g)	<0.5																										
	Proteínas (g)	21																										
	Sal (g)	0.9																										
Consejos de preparación	<p>En microondas: Hacer algunas perforaciones a la bolsa de plástico y calentar durante 5 minutos a potencia máxima. Sacar el producto y servir.</p> <p>En Horno: Precalentar el horno a 220°C, sacar el producto de la bolsa (reservar la salsa) y calentar durante 15 minutos. Añadir la salsa en el último minuto.</p> <p>Una vez abierto el envase, consumir antes de 48 horas.</p>																											
Datos logísticos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin: 10px 0;"> <tr><td>Código artículo</td><td style="text-align: center;">52552</td></tr> <tr><td>Código EAN</td><td style="text-align: center;">8436038055576</td></tr> <tr><td>Formato</td><td style="text-align: center;">Bolsa</td></tr> <tr><td>Peso Neto</td><td style="text-align: center;">500 grs</td></tr> <tr><td>Unidades / Caja</td><td style="text-align: center;">12</td></tr> <tr><td>Base / Palet</td><td style="text-align: center;">10</td></tr> <tr><td>Capas / Palet</td><td style="text-align: center;">8</td></tr> <tr><td>Cajas / Palet</td><td style="text-align: center;">80</td></tr> <tr><td>Largo Caja</td><td style="text-align: center;">340 mm</td></tr> <tr><td>Ancho Caja</td><td style="text-align: center;">267 mm</td></tr> <tr><td>Alto Caja</td><td style="text-align: center;">160 mm</td></tr> <tr><td>Temperatura conservación</td><td style="text-align: center;">Entre 0° y 4° C</td></tr> <tr><td>Período de conservación</td><td style="text-align: center;">90 días</td></tr> </table>		Código artículo	52552	Código EAN	8436038055576	Formato	Bolsa	Peso Neto	500 grs	Unidades / Caja	12	Base / Palet	10	Capas / Palet	8	Cajas / Palet	80	Largo Caja	340 mm	Ancho Caja	267 mm	Alto Caja	160 mm	Temperatura conservación	Entre 0° y 4° C	Período de conservación	90 días
Código artículo	52552																											
Código EAN	8436038055576																											
Formato	Bolsa																											
Peso Neto	500 grs																											
Unidades / Caja	12																											
Base / Palet	10																											
Capas / Palet	8																											
Cajas / Palet	80																											
Largo Caja	340 mm																											
Ancho Caja	267 mm																											
Alto Caja	160 mm																											
Temperatura conservación	Entre 0° y 4° C																											
Período de conservación	90 días																											
Presentación del Producto																												

<p>Responsable de Calidad:</p> <div style="text-align: center; margin: 20px 0;">  </div> <p>Fdo.: Maria del Mar Bárcenas Bellón</p>	<p>Revisado por: José Miguel Martínez Anguita</p> <div style="text-align: center; margin: 20px 0;">  </div> <p>Fecha: 04/04/2016</p>
--	--