



CARNES  
**CRiado**

## FLAMENQUÍN DE POLLO

### Ingredientes:

Pechuga de pollo (88%), jamón curado (6%) (jamón de cerdo, sal, dextrosa, azúcares, coservador E-250 y E-252), sal, conservador E-202, pan rallado (harina de TRIGO (GLUTEN), agua, sal, levadura, colorante E160c y E-160a), HUEVO pasteurizado, especias, harina de TRIGO y sal.

### Consumo preferente y conservación:

**FRESCO:** Conservar entre 0° y 4°. Caducidad: 10 días desde la fecha de elaboración sin abrir el envase. Al abrir, consumir preferentemente antes de 72 horas.

**CONGELADO:** Conservar a -18°C. Caducidad: 12 meses desde la fecha de elaboración.

### Modo de empleo:

#### FREIDORA / SARTÉN:

Calentar el aceite hasta los 180°C e introducir el producto descongelado y sumergido en el aceite durante 4 minutos hasta conseguir un ligero color dorado. Freír en pocas unidades para evitar un descenso brusco del producto.

### Alérgenos:

Como ingrediente: Gluten, huevo.

En planta: Crustáceos, pescado, soja, lactosa apio, anhídrido sulfuroso y sulfitos.

### Etiquetado:

Denominación del producto, relación de ingredientes, alérgenos, forma de conservación, fecha de caducidad, número de lote, razón social, número de registro sanitario, peso neto y valor nutricional.

### Envasado:

#### FRESCO:

Longitud: 15-17 cm  
Bandejas termoselladas  
Medidas envase: 26x31x6  
Peso: 2kg aprox.  
16-18 unidades por bandeja.  
Envasado en atmósfera protectora.  
Código EAN: 8437019683207

#### CONGELADO:

Longitud: 15-17 cm  
Cajas de corcho de uso alimentario.  
Medidas envase: 23,5x31x12  
Peso: 3kg aprox.  
22-25 unidades por caja.  
Paletizado: 11x6 (66 cajas)  
Código EAN: 8437019683467

### Marca comercial:

CARNES CRIADO

### Clasificación de producto:

Derivado cárnico no sometido a tratamiento térmico.

### Valor Nutricional:

Valor energético	125,72/526 Kcal/Kj100g
Grasas	3,37 g/100g
De las cuales Grasas saturadas	1,39 g/100g
Hidratos de carbono	1,73 g/100g
De los cuales Azúcares	0,25 g/100g
Proteína	26,5 g/100g
Sal	1,2 g/100g

### Peligros microbiológicos:

Parámetro	n	C	m(ufc/g)	M(ufc/g)
Escherichia coli	5	2	500/g	5000/g
Salmonella	5	0	AUSENCIA/25g	

N= número de unidades de la muestra  
m= valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.  
M= Valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor a M.  
c= número de unidades de la muestra cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m