



CARNES
CRÍADO

PECHUGA DE POLLO RELLENA

Ingredientes:

Pechuga de pollo(86%), jamón curado (6%) (jamón de cerdo, sal, dextrosa, azúcares, coservadores E-250 y E-252), queso (LACOT-SA)(mantequilla, LECHE en polvo desnatada, proteína de LECHE, almidón modificado, sales de fundido (E-452, E-331, E-330), sal, conservador E-202, pan rallado (harina de TRIGO (GLUTEN), agua, sal, levadura, colorante E160c y E-160a), HUEVO pasteurizado, especias,

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, lactosa y huevo.

En planta: Crustáceos, pescado, soja, 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.

8-10 unidades por bandeja.

Envasado en atmósfera protectora.

Código EAN: 8437019683665

CONGELADO:

Longitud: 15-17 cm.

Cajas de corcho de uso alimentario.

Medidas envase: 23,5x31x12

Peso: 3kg aprox

8-10 unidades por caja.

Paletizado: 11x6 (66 cajas)

Código EAN: 8437019683672

Marca comercial:

CARNES CRÍADO

Clasificación de producto:

Derivado cárnico no sometido a tratamiento térmico.

Valor Nutricional:

Valor energético	189/793 Kcal/Kj100g
Grasas	5,67 g/100g
De las cuales Grasas saturadas	2,4 g/100g
Hidratos de carbono	13,9 g/100g
De los cuales Azúcares	1,1 g/100g
Proteína	20,6 g/100g
Sal	2,1 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