



CARNES  
**CRiado**

## PECHUGA DE POLLO EMPANADA

### Ingredientes:

Pechuga de pollo, pan rallado (harina de TRIGO (GLUTEN), agua, sal, levadura, colorantes S-160c y E-160a), HUEVO pasterurizado, especias, sal y harina de TRIGO (GLUTEN).

### 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 su elaboración.

### Modo de empleo:

#### FREIDORA / SARTÉN:

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

### Alérgenos:

Como ingrediente: Gluten y huevo.

En planta: Crustáceos, pescado, soja, apio, huevo, 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: -

Bandejas termoselladas

Medidas envase: 26x31x6

Peso: 2kg aprox.

Envasado en atmósfera protectora.

Código EAN: 8437019683429

#### CONGELADO:

Longitud: -

Cajas de corcho de uso alimentario.

Medidas envase: 23,5x31x12

Peso: 3 kg aprox.

28-30 uds. por caja.

Paletizado: 11x6 (66 cajas)

Código EAN: 8437019683436

### Marca comercial:

CARNES CRIADO

### Clasificación de producto:

Derivado cárnico no sometido a tratamiento térmico.

### Valor Nutricional:

Valor energético	297/1243 Kcal/Kj	100g
Grasas	18,88 g/100g	
De las cuales Grasas saturadas	4,02 g/100g	
Hidratos de carbono	16,32 g/100g	
De los cuales Azúcares	0,88 g/100g	
Proteína	15,59 g/100g	
Sal	1,44 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