

DENOMINACIÓN

Nombre:	POLLO ASADO CONGELADO VACIO
Denominación legal:	PRODUCTO CÁRNICO
Estado físico (modo de comercialización):	ASADO CONGELADO

CARACTERÍSTICAS

Descripción larga:	POLLO ASADO AL HORNO - 4 RACIONES- 1 UNIDAD
--------------------	---

ENVASADO

a) Sistema de envasado:	<input checked="" type="checkbox"/> Vacío <input type="checkbox"/> Atmosfera <input type="checkbox"/> BDF <input type="checkbox"/> Enbandejado y caja de cartón <input type="checkbox"/> Otros: <input type="text"/>
b) Material de envasado:	Polietileno
c) Peso:	<input type="checkbox"/> Fijo <input checked="" type="checkbox"/> Variable
d) Rango de peso:	Mínimo: <input type="text"/> Máximo: <input type="text"/> <input type="checkbox"/> No aplica Mínimo asegurado: <input type="text" value="UN POLLO ENTERO"/>
e) Control estadístico del envasado:	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

a) Información nutricional:	Valor Energetico (kJ)	893	Hidratos de carbono(g)	1,71
	Valor Energetico (kcal)	214	de los cuales azúcares (g)	0,1
	Grasas (g)	12,32	Proteínas	24
	de las cuales saturadas (g)	2,54	Sal(g)	0,58
b) Calidad organoléptica	b.1.) Apariencia	DE POLLO ASADO AL HORNO		
	b.2.) Sabor	SABOR TÍPICO DE POLLO ASADO		
	b.3.) Textura	CARACTERÍSTICO DE PRODUCTO ASADO		
c) Modo de preparación				
c.1.) Horno	Precalentar el horno a 200 °C . A continuación, sacar el pollo y su salsa del envase y calentar en un recipiente adecuado a 150 °C durante 40 minutos.			
c.2.) Microondas	Sin descongelar, abrir ligeramente el envase y calentar a máxima potencia en un recipiente adecuado durante 20-22 minutos según potencia.			
d) Uso previsto	Cocinar completamente antes de consumir. Una vez abierto consumir antes de 48h. Una vez descongelado no volver a congelar			
e) Temperatura	Conservar entre A -18°C			

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

a) Criterios microbiológicos:		n	c	m	M	
(REGLAMENTO (CE) nº 2073/2005 y posteriores modificaciones)	Salmonella (ufc/25 g)	5	0	NO DETECTADO		Productos comercializados durante su vida útil

ETIQUETADO

a) Descripción de lote:	LOTE: AA(AÑO)MM(MES)DD(DÍA)000(ORDEN DE FABRICACIÓN)
b) Declaración de ingredientes y alérgenos:	Producto Cárnico. INGREDIENTES:un pollo entero (89%), agua, aceite refinado de girasol, sal, especias, aromas, aroma de humo, antioxidantes (citrato de sodio y ascorbato sódico), fibra vegetal, extracto de levadura y aroma natural. Alérgenos: puede contener GLUTEN, MOLUSCOS, SOJA y DERIVADOS LÁCTEOS (LACTOSA)
c) Caducidad de producto (vida útil):	18 MESES DESDE FECHA DE CONGELACIÓN

FICHA TÉCNICA



DENOMINACIÓN

Nombre:	POLLO ASADO CONGELADO VACIO
Denominación legal:	PRODUCTO CÁRNICO
Estado físico (modo de comercialización):	ASADO CONGELADO

MATERIAL AUXILIAR

Códigos material auxiliar	
FILM SUPERIOR: PE	
FILM INFERIOR: PE	
CAJA CARTÓN	

Fotografías



LOGÍSTICA

Códigos	CODIGO INTERNO:	5450048C	EAN:	8435407835443	EAN 14:	98435407835446
Uds/Caja		4				
Peso Neto caja (kilos)		3,00				
Cajas/Capa		12				
Capas/Palet		8				
Cajas/Palet		96				
Peso Neto/Palet (kilos)		288				
Medidas de la caja (mm)		408*166*170				
Altura Palet (incluye palet)		149				

OBSERVACIONES

Validación	

Versión					
Edición:	1	Fecha:	15/05/2019	Modificaciones:	Apertura de ficha técnica
Edición:	2	Fecha:	17/10/2019	Modificaciones:	Actualización de modo de uso
Edición:	3	Fecha:	30/04/2020	Modificaciones:	Actualización declaración de ingredientes y alérgenos (puede contener trazas de GLUTEN, SULFITOS y DERIVADOS LÁCTEOS (LACTOSA))
Edición:	4	Fecha:	23/10/2020	Modificaciones:	Actualización parámetros microbiológicos (ausencia por no detectado)
Edición:	6	Fecha:	20/01/2021	Modificaciones:	Se incluye MOLUSCOS Y SOJA como alérgenos.
Edición:	7	Fecha:	12/12/2023	Modificaciones:	Modificación caja bonchef por caja cartón sin logo. Modificación unidades por caja de 6 a 4.

APROBACIÓN			
DEPARTAMENTO	COMERCIAL	CALIDAD	DIRECCIÓN
RESPONSABLE	Andres Perez	María Perez	RAÚL MORENO
FIRMA			Fdo. Raúl Moreno Temprado