

Producto

Referencia del producto: 7958200 Fecha : 19/06/17 Versión : 2

Nombre Comercial: Hamburguesa de Pollo 112g
Nombre legal del producto : Carne de Pollo en salmuera, con forma, cocido, rebozado, frito y congelado.

Declaración de Ingredientes (Regulation 1169/2011)

Filete de Pollo en salmuera 64% (filete de pollo 70%, agua, gluten de trigo, fibra de guisante, rebozado (contiene trigo), sal, condimento), rebozado 36% (harinas (trigo y maiz), aceite de girasol y colza, miga de pan (contiene trigo), agua, trigo y semolina de trigo duro, gluten de trigo, almidon de maiz, estabilizantes (E450, E500 al, almidon de maiz modificado, pimienta, extracto de levadura, polvo de rabano picante, extracto de especias, levadura).

Contiene trigo. Puede contener trazas de: Leche, huevo, mostaza, soja y apio.

Origen de la carne: UE / Outside UE

Alérgenos (Regulation 1169/2011 « INCO »)

Estado	Alérgenos: 6 utilizados en la planta: Huevo, leche, soja, mostaza, apio y trigo (gluten). Los alérgenos contenidos en la receta están escritos en la declaración de ingredients. Contaminación cruzada escrita bajo la declaración de ingredients.
Ausencia	Crustáceos y productos a base de crustáceos.
Ausencia	Pescado y productos a base de pescado.
Ausencia	Cacahuets y productos a base de cacahuets.
Ausencia	Frutos de cascara y productos derivados.
Ausencia	Sésamo y derivados.
Ausencia	Sulfitos > 10mg/kg
Ausencia	Altramuces y productos a base de altramuces.
Ausencia	Moluscos y productos a base de moluscos.

OMG (cf. 1829/2003 y 1830/2003)

Ausencia OMG
Pero no podemos garantizar la ausencia en el pienso del pollo.

Ionización (cf. 1999/2/CE)

Ausencia Ingredientes ionizados.

Contaminantes (Reglamento 1881/2006) / Antibióticos (Regulation (CE) N°2377/90 del consejo del 26/06/1990)

Nuestros proveedores realizan el análisis según su plan de control y la normativa vigente.

Objetos extraños

Ausencia

Criterios microbiológicos (Reglamento n(CE) n°2073/2005, HAC P para los criterios de higiene)

Gérmenes	Criterios (ufc) /lote
Recuento de colonias aeróbicas	300 000ufc/g
Enterobacterias	1000ufc/g
E.coli	10ufc/g
Staph.	100ufc/g
Salmonela	Abs/25g

Criterios organolépticos

	Criterios :	Ojetivo :
	Apariencia	Dorado
	Textura	Rebozado crujiente y tierno por dentro
	Sabor	Sabor típico de pollo
	Olor	Olor típico de pollo

Fecha de consume preferente

Fecha de producción +540 días