

FICHA TÉCNICA POLLO FRITO CRUJIENTE

FT_POLLO FRITO CRUJIENTE

NOMBRE PRODUCTO	POLLO FRITO CRUJIENTE (POLLO CRUNCHY)	
INGREDIENTES	Contramuslo de pollo (54%), agua, harina de trigo , aceite de girasol, sal, ajo granulado, pimienta negra, pimentón ahumado y cúrcuma.	
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	Contiene gluten. Alimento elaborado en cocina central puede contener trazas de leche, mostaza, pescado, crustáceos, sulfitos, soja y huevo.	
MÉTODO DE ELABORACIÓN	Muslo de pollo rebozado con harina, frito en freidora y envasado en atmosfera.	
ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO	Textura, color, olor y sabor propios del producto.	
ETIQUETADO		
	Especificaciones microbiológicas según criterio interno basado en el Reglamento CE nº 2073/05 Producto listo para el consumo y posteriores modificaciones.	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Aerobias mesófilas	10^5 ufc/g
	Enterobacterias lactosa +	10^3 ufc/g
	Escherichia coli	10 ufc/g
	Staphylococcus aureus	10 ufc/g
	Salmonella	No detectado en 25 g
	Listeria monocytogenes	No detectado en 25 g
	Valor energético	244 kcal/ 1019 kJ
	Grasas	16 g
	de las cuales: saturadas	2,2 g
	Hidratos de carbono	17 g
	de las cuales: azúcares	0,5 g
	Proteínas	9,0 g
	Sal	0,7 g
PRESENTACIÓN COMERCIAL/ DISTRIBUCIÓN	Envase primario en atmosfera modificada (barqueta negra) y envase secuandario en caja de cartón (324x224x130).	
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Producto Refrigerado: mantener a <4ºC hasta fecha de caducidad.	
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	10 días desde fecha de producción, conservado en su envase original y en las condiciones previamente indicadas.	
USO ESPERADO PARA EL CONSUMIDOR	Retirar el envase, calentar en microondas u horno y servir.	
POSIBLES CONSUMIDORES	Toda la población en general a excepción de las personas alérgicas/ intolerantes a los alimentos indicados en la declaración de alérgenos.	

Fecha aprobación: Mayo 2023 Fecha revisión: Septiembre 2023