

PECHUGA DE POLLO CONGELADA

ES
40.075029/V
CE



FILETE DE PECHUGA DE POLLO CONGELADA

NOMBRE COMERCIAL FILETE DE PECHUGA DE POLLO CONGELADA

ORIGEN Unión Europea.

PRESENTACIÓN Caja de cartón, cobertura interior en una bolsa de plástico.

PROCESADO Corte mecánico pechuga de pollo.
Carente de olores y cuerpos extraños.
Sin restos de piel ni huesos

CONSERVACIÓN - 18°C

POBLACION DE DESTINO Población en general, ausencia de alérgenos.

CONS PREFENT. ANTES DE 18 meses desde la fecha de congelación

NORMATIVA APLICABLE

- Reglamentos (CE) 852/2004, 853/2004.
- Etiquetado : Reg (CE) 1169/2011 y sus posteriores modificaciones;
Criterios microbiológicos de aceptabilidad establecidos en los Reg. (CE)2073/2005 y posteriores modificaciones. Reg.(CE) 1881/2006 y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) 37/2010 y sus posteriores modificaciones.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	<i>Salmonella</i> Ausencia 25/g	<i>E. Coli</i> < 5 ² ufc/g
---------------------------	---------------------------------	---------------------------------------

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Unidades / 100 g)	
Valor energético (KJul / KCal)	502/120
Grasas (g / 100 g)	2,6
De las cuales Grasas Saturadas (g / 100 g)	0,6
Hidratos de Carbono (g / 100 g)	0,0
De las cuales Azúcares (%)	0
Proteínas (g / 100 g)	23
Sal (g / 100 g NaCl)	0,1

FORMATO LOGISTICO	
ENVASE	Caja cartón con bolsa y lámina alimentaria
CAJA	Caja de cartón de 5Kg
PALET	135 cajas por pallet europeo. (Dim.: 1200 x 800mm) 9 cajas de base x 15 cajas de altura.

**RECOMENDACIONES DE USO :**

Descongelar la carne antes de cocinar.

Una vez descongelada, no volver a congelar.

Guisar a la temperatura mínima de 85 C.

Tener en cuenta que la carne contiene sal.

Tª del producto en transporte -18°C.