

FECHA: 23-05-24 ED: 00

CÓDIGO PRODUCTO	7120
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	PECHUGA KENTUCKY BBQ 16b x 250g
FAMILIA	FRITURAS
SUBFAMILIA	Cárnicos sin formadora
PESO NETO UNITARIO	4 kg
MARCA	MAHESO

## PRESENTACIÓN

Caja con 16 bolsas de pechuga kentucky, de 250 g cada una.

## COMPOSICIÓN CUALITATIVA

PORCIONES DE PECHUGA DE GALLINA MARINADAS, EMPANADAS Y PREFRITAS. PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO.

Ingredientes: pechuga de gallina (59 %), agua, preparado para rebozar [harina de **trigo**, almidones (contiene **trigo**), **gluten de trigo**, especias, sal, gasificantes (E 450, E 500)], aceite vegetal (\*), salmuera (almidón, sal, extracto de levadura, aroma, grasa de pollo, extracto de especias), sazónador estilo barbacoa (azúcar, sal, tomate en polvo, cebolla en polvo, harina de arroz, dextrosa, especias, ajo en polvo, mezcla de maltodextrina ahumada, aroma, acidulante, algarroba en polvo, extracto de especias). (\*) Ver tipo de aceite impreso debajo del número de lote.

Puede contener trazas de **apio, pescado, crustáceos, moluscos, mostaza, huevo, leche, soja, frutos de cáscara**.

## PREPARACIÓN

No es necesario descongelar.

Freidora: Freír en abundante aceite a 180 °C durante 4 minutos.

Freidora de aire: Calentar a 200 °C durante 7-8 minutos.

Horno 220 °C (con aire): Precalentar el horno a 220 °C, colocar el producto directamente congelado en el horno a media altura y calentar durante 12 minutos.

Horno 200 °C (con aire): Precalentar el horno a 200 °C, colocar el producto directamente congelado en el horno a media altura y calentar durante 17 minutos.

Horno 200 °C (sin aire): Precalentar el horno a 200 °C, colocar el producto directamente congelado en el horno a media altura y calentar durante 19 minutos.

## CONSERVACIÓN

A -18°C: ver fecha de consumo preferente (antes del fin de).

Una vez descongelado, no volver a congelar.

Plato preparado ultracongelado.

## VALORES NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA	100g	% IR*
Valor energético (kJ/kcal)	958/229	11%
Grasas (g)	12	17%
de las cuales saturadas (g)	1,0	5%
Hidratos de carbono (g)	12	5%
de los cuales azúcares (g)	1,5	2%
Fibra alimentaria (g)	2,1	-
Proteína (g)	18	36%
Sal (g)	1,7	28%

\*IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

## ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS

	valor objetivo	valor máximo	unidades
Enterobacterias	< 1000	10000	ufc/g
<i>Clostridium perfringes</i>	<10	100	ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	<10	100	ufc/g
<i>Salmonella spp. (25g)</i>	no detectado	no detectado	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	<10	100	ufc/g

## OTRAS CARACTERÍSTICAS

**Posibles declaraciones:**

SIN GRASAS HIDROGENADAS  
SIN ACEITE DE PALMA  
SIN CONSERVANTES

SIN POTENCIADORES DE SABOR  
CARNE 100% NACIONAL  
ALTO CONTENIDO EN PROTEÍNA

Vida útil: 18 meses

Elaborado, revisado y aprobado por:

**Departamento de Calidad**