

FECHA	27-05-21	EDICIÓN	02
CODIGO PRODUCTO	3310		
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	ESCALOPE DE POLLO EMPANADO RECETA MAESTRA 3 kg		
FAMILIA	Frituras		
SUBFAMILIA	Escalope		
PESO NETO UNITARIO	3 kg		
MARCA	MAHESO		

PRESENTACIÓN

Caja con escalope de pollo empanado, de 3 kg.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

PECHUGA DE POLLO EMPANADA (ELABORADA A PARTIR DE PIEZAS DE CARNE). PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO.

Ingredientes: pechuga de pollo (60%), agua, preparado para rebozar (harina de **trigo**, sal, almidón modificado, cebolla deshidratada, perejil deshidratado, aromas, levadura, especias, maltodextrina, **gluten de trigo**, albúmina de **huevo** en polvo, aceite de girasol, fibra vegetal), aceite de girasol, caldo concentrado de pollo, sal, estabilizantes (carragenanos, E 451i, E 450iii), potenciador del sabor (E 621), proteína de **soja**, caldo deshidratado de vegetales, azúcar, especias y extracto de levadura. Consultar **trazas de alérgenos**.

ALÉRGENOS

Contiene: gluten, huevo y soja.

Este producto ha sido elaborado en una fábrica que emplea: **leche, pescado, crustáceos, moluscos, frutos de cáscara y apio**.

PREPARACIÓN

No es necesario descongelar.

En sartén: freír a fuego medio y con poco aceite, dándoles la vuelta de vez en cuando, durante 8-10 minutos.

En freidora: freír a 180°C de 3.5 a 4.5 minutos.

Horno: Precalentar el horno a 220°C. Colocar el producto en una bandeja a media altura y hornear durante 10-12 minutos

CONSERVACIÓN

A -18°C: ver fecha de consumo preferente.

Si se descongela, no volver a congelar.

Plato preparado ultracongelado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA	100g	% IR*
Valor energético (kJ/kcal)	947/226	11%
Grasas (g)	10	14%
de las cuales saturadas (g)	2,8	14%
Hidratos de carbono (g)	19	7%
de los cuales azúcares (g)	1,9	2%
Fibra alimentaria (g)	2,0	-
Proteínas (g)	14	28%
Sal (g)	1,3	29%

*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 perfringens</i>	< 10	100	ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	< 10	100	ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	No detectado/25g	No detectado/25g	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 10	100	ufc/g

OTRAS CARACTERÍSTICAS

Posibles declaraciones:

- ✓ SIN GRASAS HIDROGENADAS
- ✓ SIN CONSERVANTES
- ✓ SIN COLORANTES

Peso pieza aprox.: 50g – 120g

Vida útil: **24 meses**

Elaborado, revisado y aprobado por:

Dept. Calidad