

# NUGGET CORNFLAKES

IDG0059.2

Rev 04

Febrero 2022

Página 1 de 3

*Nuggets de pechuga de pollo formada, con empanado cornflakes, fritos, asados y congelados*  
IQF

## 1. INFORMACIÓN

ORIGEN: Europa



ORIGEN M. PRIMA: EU y fuera EU

CALIBRE: ± 20 gr

TEMPERATURA: -18° C

DECLARACIONES:



**INGREDIENTES:** Carne de pechuga de pollo (50%), empanado {rebozado de migas de copos de maíz (11%) [harina de **trigo**, copos de maíz (40%) (maíz, sal), extracto de **cebada** malteada, sal, levadura, especias (pimentón, cúrcuma)], mezcla de harina (harina de **trigo**, gluten de **trigo**), agua, harina de **trigo**, almidón de tapioca, sal, cúrcuma en polvo, cebolla en polvo, ajo en polvo, comino molido}, aceite de girasol, piel de ave, agua, cebolla, sal, almidón de patata, fibra de **trigo**, mezcla de especias (sal, dextrosa, extractos de especias), ajo granulado.

## 2. MEDIDAS



MED. LARGO: No Calibrado (aprox)



MED. ANCHO: No Calibrado (aprox)



MED. GRUESO: No calibrado (aprox)



PESO: 20g aprox

## 3. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Conforme al Reglamento (CE) nº 2073/ 2005 y posteriores modificaciones y de acuerdo al plan del proveedor

Aerobios mesó filos:	N/A
Enterobacterias Lact. Pos	N/A
E.coli:	N/A
Listeria Monocytogenes:	<1,0*10 <sup>2</sup> ufc/g

Staphylococcus aureus:	N/A
Salmonella:	Ausencia / 25g
Coliformes:	N/A

## NUGGET CORNFLAKES

IDG0059.2

Rev 04

Febrero 2022

Página 2 de 3

*Nuggets de pechuga de pollo formada, con empanado cornflakes, fritos, asados y congelados IQF*

#### 4. CRITERIOS FÍSICO/QUÍMICOS:

N/A



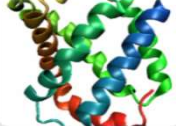

pH:	
Grados Brix:	
Huesos:	Puede contener pequeños trozos de hueso
Impurezas	
Ácidos grasos libres:	
Metales:	

#### 5. CRITERIOS ORGANOLÉPTICOS

Color:	Dorado por el Exterior, blanco interior
Sabor:	El propio del producto
Textura:	Firme y carnosa
Olor:	Característico de pechuga de pollo frita y el rebozado de cornflakes con las especias.

#### 6. CRITERIOS NUTRICIONALES

Valores nutricionales (por 100gr de producto)

				
<b>VALOR ENERGÉTICO</b> 944 KJ/ 225 Kcal	<b>GRASA</b> 11 g <b>SATURADAS</b> 1,2 g	<b>PROTEÍNAS</b> 12 g	<b>SAL</b> 1,56 g	<b>HIDRATOS DE CARBONO</b> 20 g <b>AZÚCAR</b> 0,6 g

**IONIZACIÓN:** Producto no ionizado, conforme a la Directiva 2001-1097

**OGM:** No requiere etiquetaje, conforme a la Directiva 1829/2003/CE y 1830/2003/CE

#### 7. ALÉRGENOS

 CEREALES Y DER. GLUTEN	+	 CRUSTÁCEOS Y DERIVADOS	-
 HUEVOS Y DERIVADOS	?	 PESCADOS Y DERIVADOS	-
 CACAHUETES Y DERIVADOS	-	 SOJA Y DERIVADOS	?
 LECHE Y DERIVADOS	?	 FRUTOS DE CÁSCARA Y DERIV.	-
 APIO Y DERIVADOS	?	 MOSTAZA Y DERIVADOS	?
 SEMILLAS DE SÉSAMO Y DERIVADOS	?	 SULFITOS	-
 ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES	-	 MOLUSCOS Y DERIVADOS	-

+ Contiene

- No Contiene

? Puede contener trazas

# NUGGET CORNFLAKES

IDG0059.2

Rev 04

Febrero 2022

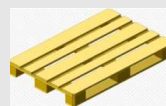
Página 3 de 3

*Nuggets de pechuga de pollo formada, con empanado cornflakes , fritos, asados y congelados*  
IQF

## 8. FORMATO

PRIMARIO:	Bolsa termosellada IDG 1kg
SECUNDARIO:	Caja de cartón
Ud. Primarias:	5 bolsas * 1kg
Dimensiones:	30x30x20cm
Peso Neto:	5kg
Peso Bruto:	5,3kg

## PALETIZACIÓN:



Cajas Base:	16
Cajas Fila:	7
Peso Neto:	560kg
Peso Bruto:	605kg

## 9. ETIQUETADO

IDIOMA:	ESPAÑOL- PORTUGUÉS
MARCA:	IDG

## 10. CONSERVACIÓN

CONDICIONES	TEMPERATURA DE ALMACENAJE	VIDA ÚTIL
Congelado	-18°C	Producción + 18 meses
Consumir preferentemente antes de 1-2 días después de descongelado		
No volver a congelar después de ser descongelado		

## 11. POBLACIÓN SENSIBLE

Producto no apto para celíacos, alérgicos al gluten, huevo, soja, mostaza, sésamo, apio y leche.

## 12. SUGERENCIAS E IDEAS DE EMPLEO

Sin descongelar el producto:



**HORNO:** hornear a 200°C durante 13-15min (girar de vez en cuando).



**SARTÉN:** freir con el aceite a 170°C durante 3-4min (girar de vez en cuando)



**FREIDORA:** freir con el aceite a 170°C durante 3-4min

\* Estos valores son orientativos dependerá del equipo utilizado

## 13. INFORMACION ADICIONAL

Industrial certificado con: IFS Food y BRC Food