

# Burger Pollo Cornflakes

IDG0049.2

Rev 06

Febrero 2022

Página 1 de 3

*Burger de carne de pechuga de pollo, empanada, frita, completamente asada y congelada IQF*

## 1. INFORMACIÓN

ORIGEN: Hungría   
ORIGEN M. PRIMA: EU y fuera EU  
CALIBRE: 100g ± 10g  
TEMPERATURA: -18° C  
DECLARACIONES:



**INGREDIENTES:** Carne de pechuga de pollo (51%), empanado {migas de copos de maíz(12%) [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, agua, piel de ave, cebolla, sal, fécula de patata, fibra de **trigo**, mezcla de especias (sal, dextrosa, extractos de especias), ajo granulado.

## 2. MEDIDAS



MED. DIAMETRO:



MED. ANCHO:



MED. GRUESO:



PESO:

## 3. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

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

Aerobios mesófilos:	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:	N/A
Coliformes:	N/A

# Burger Pollo Cornflakes

IDG0049.2

Rev 06

Febrero 2022

Página 2 de 3

*Burger de carne de pechuga de pollo, empanada, frita, completamente asada y congelada IQF*

## 4. CRITERIOS FÍSICO/QUÍMICOS: N/A



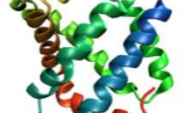


pH:	
Grados Brix:	
Huesos:	Posible presencia de pequeños huesos.
Impurezas	
Ácidos grasos libres:	
Metales:	

## 5. CRITERIOS ORGANOLÉPTICOS

Color:	Color típico del empanado frito e interior crema
Sabor:	Característico a pollo frito con especias.
Textura:	Estructura flexible. Después de la preparación la carne es jugosa y la capa externa es semicrujiente.
Olor:	Característico a pollo frito con especias.

## 6. CRITERIOS NUTRICIONALES

Valores nutricionales (por 100gr de producto)

				
<b>VALOR ENERGÉTICO</b> 931 KJ/ 223 Kcal	<b>GRASA</b> 11 g <b>SATURADAS</b> 1,2 g	<b>PROTEÍNAS</b> 12 g	<b>SAL</b> 1,57 g	<b>HIDRATOS DE CARBONO</b> 18 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	-
 ALTRAMUCOS Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCOS	-	 MOLUSCOS Y DERIVADOS	-

+ Contiene

- No Contiene

? Puede contener trazas

# Burger Pollo Cornflakes

IDG0049.2

Rev 06

Febrero 2022

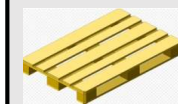
Página 3 de 3

*Burger de carne de pechuga de pollo, empanada, frita, completamente asada y congelada IQF*

## 8. FORMATO

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

## PALETIZACIÓN:



<b>Cajas Base:</b>	16
<b>Cajas Fila:</b>	7
<b>Peso Neto:</b>	560kg
<b>Peso Bruto:</b>	605kg

## 9. ETIQUETADO

IDIOMA:	ESPAÑOL- PORTUGUES
MARCA:	IDG

## 10. CONSERVACIÓN

CONDICIONES	TEMPERATURA DE ALMACENAJE	VIDA ÚTIL
Congelado	-18°C	18 meses desde fecha de producción
No volver a congelar después de ser descongelado		

## 11. POBLACIÓN SENSIBLE

Producto no apto para celíacos, alérgicos a gluten, soja, leche, huevos, apio, mostaza y sésamo.

## 12. SUGERENCIAS E IDEAS DE EMPLEO

Sin descongelar el producto:



**HORNO:** 200°C durante 13-15 min (girar ocasionalmente)



**SARTÉN -FREIDORA:** 2-3 minutos en aceite caliente a 170°C

\* Estos valores son orientativos dependerá del equipo utilizado

## 13. INFORMACION ADICIONAL

Industrial certificado con: IFS Food y BRC Food