

## 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: -18º 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

<b>Staphylococcus aureus:</b>	N/A
<b>Salmonella:</b>	N/A
<b>Coliformes:</b>	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**

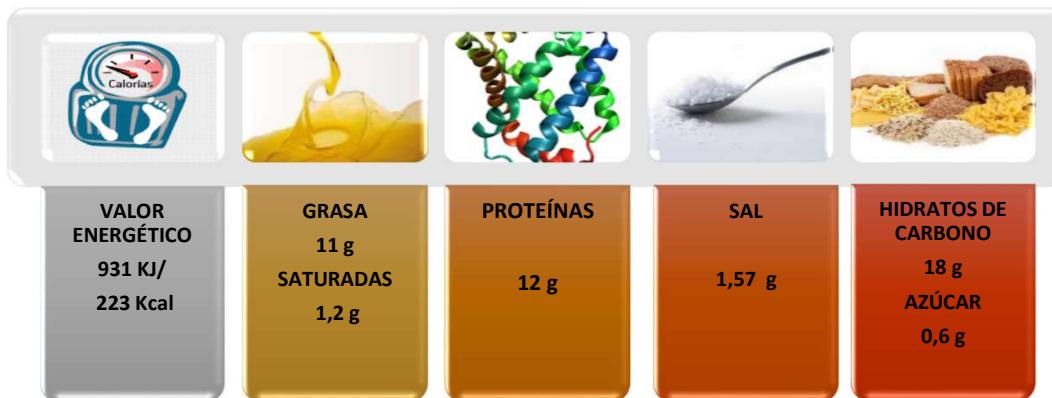
pH:	
Grados Brix:	
Huesos:	Possible presencia de pequeños huesos.
Impurezas:	
Ácidos grasos libres:	
Metales:	

**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)


**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

## 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

<b>PRIMARIO:</b>	Bolsa termosellada IDG 1kg
<b>SECUNDARIO:</b>	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

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

### 9. ETIQUETADO

<b>IDIOMA:</b>	ESPAÑOL- PORTUGUES
<b>MARCA:</b>	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