

1. INFORMACIÓN

ORIGEN: Europa 

ORIGEN M. PRIMA: EU y fuera EU

CALIBRE: 25-55g

TEMPERATURA: -18°C

DECLARACIONES: 



INGREDIENTES: Filete de pechuga de pollo marinado (71%) [pollo (51%), marinado (agua (17%), jarabe seco de glucosa, estabilizantes: E450, E451, espesante: carragenatos, sal, potenciador del sabor: glutamato monosódico, antioxidante: ascorbato de sodio, regulador de acidez: ácido cítrico, sal)], empanado [harina de **trigo**, pan rallado (harina de **trigo**, sal, levadura, cúrcuma, extracto de pimentón), **gluten de trigo**, harina de arroz, almidón de maíz, mezcla de especias, sal, estabilizantes: E450, E451)], harina de **trigo**, aceite de girasol, recubrimiento (harina de **trigo**, almidón de maíz, sal)

2. MEDIDAS

(Al tratarse de un producto natural las medidas pueden variar, son orientativas)



ASPECTO GENERAL: CORTE NATURAL



ASPECTO PIEZAS: ASPECTO INTERNO

PESO: 35-45 g (± 10 g)

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:	Ausencia / 25g

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

4. CRITERIOS FÍSICO/QUÍMICOS: N/A

pH:	
Grados Brix:	
Humedad:	
Impurezas:	
Ácidos grasos libres:	
Índice de peróxidos:	

5. CRITERIOS ORGANOLÉPTICOS

Color:	Dorado
Sabor:	Típico del pollo frito y especias
Textura:	Firme y crujiente
Olor:	Típico del pollo frito y 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

8. FORMATO

PRIMARIO:	Bolsa termosellada IDG 1kg
SECUNDARIO:	Caja de cartón
Ud. Primarias:	5 bolsas * 1kg
Dimensiones:	290x190x270mm
Peso Neto:	5kg
Peso Bruto:	5,3kg



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

9. ETIQUETADO

IDIOMA:	ESPAÑOL- PORTUGUES
MARCA:	IDG

10. CONSERVACIÓN

CONDICIONES	TEMPERATURA DE ALMACENAJE	VIDA ÚTIL
Congelado	-18°C	Producción + 18 meses
Consumir preferentemente antes de 2 días después descongelado, conservando este a 4 °C		
No volver a congelar después de descongelado		

11. POBLACIÓN SENSIBLE

Producto no apto para celíacos y alérgicos al apio, soja y mostaza.

12. SUGERENCIAS E IDEAS DE EMPLEO

Producto cocinado, solo necesita calentar. Sin descongelar el producto:



HORNO: De 13-15 minutos directamente congelado a una temperatura de 200 °C



FREIDORA: De 3-4 minutos directamente congelado a una temperatura de 170°C

* Estos valores son orientativos, dependerá del equipo utilizado

13. INFORMACION ADICIONAL

Industrial certificado con: BRC Food