

FINGERS DE POLLO AMERICAN CRISPY

IDG0088


Rev 11

Septiembre 2021

Página 1 de 3

Tiras de pechuga de pollo, marinadas, empanadas pre-fritas, asadas y congeladas IQF


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 |

FINGERS DE POLLO AMERICAN CRISPY

IDG0088

Rev 11

Septiembre 2021

Página 2 de 3

Tiras de pechuga de pollo, marinadas, empanadas pre-fritas, asadas y congeladas IQF

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

FINGERS DE POLLO AMERICAN CRISPY

IDG0088

Rev 11

Septiembre 2021

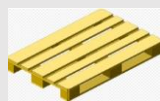
Página 3 de 3

Tiras de pechuga de pollo, marinadas, empanadas pre-fritas, asadas y congeladas IQF

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