


	<b>Ficha Técnica de Producto</b>	FR-01-03 Edición 01 Fecha: 25-06-21 Página 1 de 2
---	----------------------------------	--

<b>Código</b>	86004	<b>Denominación Comercial</b>	CORDON BLEU POLLO CONG CAJA 3 KG	<b>Revisión</b>	04	<b>Fecha Revisión</b>	06/12/2021
---------------	-------	-------------------------------	----------------------------------	-----------------	----	-----------------------	------------

Aspectos generales		
Descripción	Cordon Bleu de Pollo Congelado	
Formato	GRANEL	
Forma de codificar lote	9 dígitos: Marca, Semana y Año de Envasado MMM 00 SS AA Ej. 01/01/2013 Lote 000 00 01 13	
Registro sanitario	10.11524/PO	

Composición y valor nutricional		
Composición		Información Nutricional por 100g
Pechuga de Pollo Empanada Rellena  INGREDIENTES: Filete de Pechuga de Pollo (60%), HARINA de TRIGO, Levadura, Sal, Especies, QUESO (12%)(contiene LECHE y LISOZIMA de HUEVO), Fiambre de Pollo (5%)(Carne de Pollo (60 %)), Agua, Fécula de Patata, Proteína de SOJA, Sal, Dextrosa, Estabilizantes (E407, E410, E415, E420 y E451), LACTOSA, Aromas, Antioxidantes (E301, E308 y E330), Conservadores (E250 y E262) y Potenciadores del Sabor (E621, E627 y E631), Agua, Espesante E1414 y Colorante E101. Puede contener trazas de SULFITOS.	Valor Energético (KJ/Kcal)	665/158
	Grasas (g)	4,8
	De las cuales Acidos Grasos Saturados (g)	3,5
	Hidratos de Carbono (g)	8,6
	De los cuales Azúcares (g)	<0,5
	Proteínas (g)	20,0
	Sal (g)	0,40

Propiedades Físicas				
Peso medio aproximado:	180 g/ud	Color:	Ligeramente amarillo, característico del empanado.	pH: -
Peso máximo aproximado:	210 g/ud	Olor:	Característico, no persistente ni penetrante	Aw: -
Peso mínimo aproximado:	160 g/ud	Textura:	Firme	

Criterios Microbiológicos		
Criterio	m	M
<i>Salmonella</i> <sup>(1)</sup>	Ausencia/25 g	
<i>E.coli</i> <sup>(2)</sup>	500 ufc/g	5.000 ufc/g
Reglamento (CE) nº 1441/2007 que modifican el Reglamento (CE) 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticio.		
n = número de unidades que componen la muestra; c = número de muestras que dan valores entre m y M. (1) n=5; c=0 (2) n=5; c=2		
Satisfactorio, si todos los valores observados son inferiores o iguales a m; Aceptable, si un máximo de c/n valores se encuentran entre m y M y el resto de los valores observados son inferiores o iguales a m; Insatisfactorio, si uno o varios valores observados son > M o más de c/n valores se encuentran entre m y M.		

OGM's	
El producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento 1829/03 (alimentos y piensos modificados genéticamente) por lo que no requiere etiquetado de OGM's	



## Ficha Técnica de Producto

FR-01-03  
Edición 01  
Fecha: 25-06-21  
Página 2 de 2

### Alérgenos

Alérgeno	Presente como ingrediente (especificar)	Posible contaminación cruzada
1. Cereales con gluten y derivados	SI (TRIGO)	-
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	No
3. Huevos y productos a base de huevos	SI (LISOZIMA DE HUEVO)	SI (HUEVO)
4. Pescado y productos a base de pescado	No	No
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets	No	No
6. Soja y productos a base de soja	SI (Proteína de Soja)	SI (SOJA)
7. Leche y sus derivados (incluida la Lactosa)	SI (QUESO)	-
8. Frutos de cáscara y derivados	No	No
9. Apio y productos derivados	No	No
10. Mostaza y productos derivados	No	No
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No	No
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro	No	SI (SULFITOS)
13. Altramuces y productos a base de altramuces	No	No
14. Moluscos y productos a base de moluscos	No	No

### Vida útil - Modo de Conservación - Población de Destino - Modo de uso

Vida útil	24 meses en condiciones normales de conservación. Una vez descongelado consumir en 24h
Modo de Conservación	Conservar a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado.
Población de destino	Producto destinado a todos los consumidores en general, exceptuando aquellas personas que presenten alergias o intolerancias a algunos de sus ingredientes.
Modo de uso	El producto requiere de un tratamiento térmico completo previo a su consumo

### Logística

Envase	Material	Peso	Dimensiones		
Lámina interfoliado	Polietileno de Baja Densidad	-	400 x 300 mm (Largo x Ancho)		
Bolsa	Polietileno de Alta Densidad	3 Kg	600 x 350 x 400 mm (Larg x Anch x Alt)		
Caja	Cartón	3 Kg	Interiores: 287 x 196 x 75 mm (Larg x Anch x Alt) Exteriores: 292 x 199 x 78 mm (Larg x Anch x Alt)		
PALET	Cajas por cada base	Bases por palet	Total cajas	Peso aprox	Altura aprox
	16	22	352	1056	1,8

### Etiquetado

Razón Social	Ingredientes y Alérgenos
Dirección Social	Valores Nutricionales
Nº Registro Sanitario	Lote
Denominación Legal de producto	Peso Neto
Denominación Comercial de producto	Condiciones de Conservación
Fecha de Consumo Preferente	Modo de uso
Fecha de Congelación	EAN 128

Realizada por: Ana Bustos  
Departamento de Calidad  
LAGO AVES, HUEVOS Y CAZA, S.A.

Revisada por:   
Responsable de Calidad  
LAGO AVES, HUEVOS Y CAZA, S.A.