

Dados de Pechuga de Pollo Asados

IDG0149

Rev 01

Mayo 2023

Página 1 de 3

Dados de filete de pechuga de pollo asados, cortados y congelados IQF

1. INFORMACIÓN

ORIGEN: Rumania

ORIGEN M. PRIMA: Europa

CALIBRE: 12,7mm

TEMPERATURA: -18°C

DECLARACIONES:



INGREDIENTES: Filete de pechuga de pollo (90%), agua, almidón de tapioca, sal, maltodextrina.

2. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Conforme al reglamento nº 1441/2007/CE y de acuerdo con el plan del proveedor

Aerobios mesófilos:	N/A
Enterobacterias	N/A
E.coli:	N/A
Listeria Monocytogenes:	N/A

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

3. PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS

pH:	
Cenizas:	
Humedad:	
Impurezas	
Pbomo:	
Cadmio:	

Color:	Propio del pollo, con matices tostados
Sabor:	Propio del pollo asado
Textura:	Firme y jugosa
Olor:	Propio del pollo asado

Dados de Pechuga de Pollo Asados

IDG0149

Rev 01

Mayo 2023

Página 2 de 3

Dados de filete de pechuga de pollo asados, cortados y congelados IQF

4. 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

5. 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	-
 ALTRAMUCHES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES	-	 MOLUSCOS Y DERIVADOS	-

+ Contiene

- No Contiene

? Puede contener trazas

6. FORMATO

PRIMARIO:	Bolsa de plástico 2,5Kg
SECUNDARIO:	Caja de cartón
	Ud. Primarias: 4 x 2,5Kg
	Dimensiones: 397x297x240 mm
	Peso Neto: 10Kg
	Peso Bruto: 10,475Kg

PALETIZACIÓN:	Cajas Base: 8
	Cajas Fila: 7
	Peso Neto: 560Kg
	Peso Bruto: 607Kg

7. ETIQUETADO

IDIOMA:	ESP/PT/ENG/FR/IT
MARCA:	IDG

8. CONSERVACIÓN

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

9. POBLACIÓN SENSIBLE

[Ver tabla de alérgenos](#)

10. SUGERENCIAS E IDEAS DE EMPLEO



El producto es ready to eat, se puede consumir sin necesidad de calentar. Para una regeneración óptima, se recomienda calentar de la siguiente manera: (No es necesario descongelar antes de cocinar).

HORNO: Calentar durante 2 minutos a 160°C.



HORNO CON VENTILADOR: Calentar durante 2 minutos a 160°C.

*Estos valores son aproximados

11. INFORMACION ADICIONAL

Industrial certificado con: IFS Food y BRC Food

Versión actual:

Rev 01

Razones revisión:

Actualización métodos de regeneración