



FICHA TÉCNICA
(Nugget de Pollo Rebozado)

Denominación Comercial:	NUGGET DE POLLO REBOZADO				
Descripción 	Producto en forma nugget, constituido por carne de ave y cubierto con un rebozado especiado y crujiente, prefrito, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas. Peso medio aprox. Unidad/kg: 23 g.				
Categoría Comercial:	PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACongelado				
Códigos EAN:	Caja: 28436044483305		Bolsa: 8436044483301		
Presentación / Formato: Código producto: 425008	Peso Neto		Peso Neto Caja		
	1.000 g. / bolsa		5 kg. (5 bolsas x 1.000 g.)		
Presentación / Paletización: 80/120 Catering:	Nº Cajas / Fila 9	Nº Filas / Palet 14	Nº Cajas / Palet 126	Peso Neto Palet 630 kg.	Altura Palet 2.19 mt.
MARCA COMERCIAL:	 ANEDILCO S.L. c/ Fernando Remacha 1, 2ºF 31500 Tudela (Navarra) tfno: 948 826 025.				
Identificación Fabricante:	Eurofrits S. A. C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquéjar 09001 Burgos. España.				
Nº R.S.I.	26.000030/BU				
Centro de Fabricación y Envasado:	Eurofrits S. A. C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquéjar 09001 Burgos. España. 26.000030/BU				
Lista de Ingredientes: (en orden decreciente)	Carne de pechuga de pollo (45%), agua, harina de TRIGO , aceite de nabina, fibra de SOJA , almidón de maíz, sal, gasificantes (E450, E500, E575), espesantes (E407, E407a, E461), colorante (E101), dextrosa, azúcar, emulgente E471, especias, antioxidante E301, aroma de limón, acidulante E330.				
OMG:	Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente, de acuerdo con los reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003.				

FT-PT-425008N	Rev.8: 24/03/2022	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 4
---------------	-------------------	----------------------	--------------





FICHA TÉCNICA
(Nugget de Pollo Rebozado)

Alérgenos:	Este producto contiene los siguientes ingredientes alérgenos de acuerdo con Reglamento 1169/2011: -Cereales con gluten (Trigo) y soja .						
Grupo consumidor destinatario:	Toda la población en general, incluidos niños y ancianos. Población de riesgo: Aquella que presente alergias alimenticias a algunos ingredientes, independientemente de la edad del consumidor, y que se declaran como alergénicas en la lista de ingredientes detallada en el etiquetado y ficha técnica.						
Características del Producto Terminado							
Características Físico-Químicas:	Valor nutritivo (por 100 g.)						
	Valor Energético	Grasas	Grasa Saturada	Trans	Colesterol		
	842 kJ - 201 kcal	11 g	1,8 g	0,03g	33 mg		
	Hidratos Carbono	Azúcares	Fibra	Proteínas	Sal		
	13 g	0 g	1,2 g	12 g	0,96 g		
Características Organolépticas:	Color: Olor: Sabor: Textura:	Dorado Característico Característico Crujiente por fuera, consistente por dentro.					
Características Microbiológicas: (Legislación aplicada: Reglamento (CE) 2073/2005, de la Comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios)	Salmonella spp		n=5	c=0	Ausencia/25 g		
Modo de Empleo:	FREIDORA		HORNO				
	.Freír sin descongelar en aceite muy caliente (180°C) durante 3 minutos 30 segundos. .Retirar cuando esté dorado el producto. . Dejar reposar durante 3 minutos antes de servir.		. Precalentar el horno durante 10 minutos a 240°C (horno de aire). . Sin descongelar el producto, sacar 10 unidades del envase, colocarlas en una bandeja y hornear durante 6 minutos por cada lado hasta que estén doradas. . Extraer el producto del horno, colocarlos en un plato y dejar reposar durante 3 minutos antes de servir.				
Condiciones de Conservación:	Congelador			Frigorífico			
	*** (-18°C)	** (-12°C)					
	Varios Meses	1 Mes	1 Día				
	No volver a congelar el producto una vez haya sido descongelado						

FT-PT-425008N

Rev.8: 24/03/2022

Apdo.: C. de Calidad

Página 2 / 4





FICHA TÉCNICA
(Nugget de Pollo Rebozado)

Identificación del Lote:	I. <u>Identificación lote o fecha de fabricación:</u> • Caja : Año – Día natural - Hora (AADDD HH:HH) • Bolsa: Año - Día natural – Hora (AADDD HH:HH)
Fecha consumo preferente:	II. <u>Fecha Consumo Preferente:</u> Consumir preferentemente antes del fin del: • Caja : Mes-Año (MM AAAA) • Bolsa: Mes-Año (MM AAAA)
Vida útil:	La vida útil del producto es de 18 meses a -18 °C.

Descripción Etapas del proceso

Enumeración de las etapas:	- Recepción de materia prima, control del producto recibido. - Almacenamiento en cámaras. - Introducción en línea de proceso. - Picado, mezclado, formado, rebozado, prefritura. - Congelación. Envasado. Codificación. Detector de metales. - Paletizado y retractilado. - Almacenamiento en congelación. - Expedición. Transporte y entrega.
-----------------------------------	---

Descripción Envasado y Embalaje

ENVASE

Material:	1.000 g. (bolsa)
	Polietileno transparente de baja densidad
Peso (vacío) :	10,5 g.
Características físicas:	Ancho : 550 mm Distancia máculas : -- mm Galga : 240 Espesor : 0,060 Tipo de cierre : Soldadura interior-exterior

EMBALAJE (Caja)

Material:	Cartón ondulado tipo B1
Peso (vacío) :	5.000 g. (5 x 1000 g.) 230 g. ± 4%
Características físicas:	Medidas interiores : 360 x 255 x 135 Medidas exteriores: 365 x 260 x 143

FT-PT-425008N	Rev.8: 24/03/2022	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 4
---------------	-------------------	----------------------	--------------





FICHA TÉCNICA
(*Nugget de Pollo Rebozado*)

Sistemas de Control de Calidad

Sistema APPCC:	Sí
Sistemas de Seguridad Alimentaria Certificados:	<i>BCR; IFS</i>
Trazabilidad:	Sí
Ánálisis:	Físico-químicos – Sensoriales - Microbiológicos

LEGISLACIÓN APLICABLE	
Reglamento (CE) nº 2073/2005	De la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
Real Decreto 1801/2008	De 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
Reglamento (CE) nº: 852/2004	Del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
Reglamento (CE) nº 853/2004	Del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
Real Decreto 640/2006	De 26 de mayo por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
Real Decreto 3484/2000	De 29 de diciembre de 2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (excepto anexo)
Reglamento CE nº 1881/2006	De 19 diciembre 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
Reglamento 1169/2011	De 25 octubre 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
Reglamento 1129/2011	De 11 noviembre 2011 sobre la lista positiva de aditivos alimentarios.

FT-PT-425008N	Rev.8: 24/03/2022	Apdo.: C. de Calidad	Página 4 / 4
---------------	-------------------	----------------------	--------------

