

# ALITAS DE POLLO ASADAS BBQ

IDG0050


Rev 00

Octubre 2021

Página 1 de 3

*Alas de pollo asadas, marinadas con salsa BBQ y congeladas individualmente*

## 1. INFORMACIÓN

**ORIGEN:** Europa   
**ORIGEN M. PRIMA:** EU y fuera EU  
**CALIBRE:** Sin calibrar  
**TEMPERATURA:** -18° C  
**DECLARACIONES:**



## INGREDIENTES:

Alas de pollo marinadas (96%) [alas de pollo (76%), agua (11%), marinado [azúcar, verduras secas (tomate, ajo, cebolla), especias, maltodextrina, sal, almidón de maíz, azúcar caramelizado, aroma (contiene aroma de humo)], almidón de tapioca, cebolla en polvo, emulsificantes (trifosfatos, difosfatos), ajo en polvo, aceite de girasol.

## 2. MEDIDAS



ASPECTO GENERAL

## 3. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Conforme al Reglamento (CE) nº 2073/ 2005 y posteriores modificaciones y de acuerdo al plan del proveedor

<b>Aerobios mesófilos:</b>	N/A
<b>Enterobacterias Lact. Pos</b>	N/A
<b>E.coli:</b>	N/A
<b>Listeria Monocytogenes:</b>	<1,0*10 <sup>2</sup> ufc/g

<b>Staphylococcus aureus:</b>	N/A
<b>Salmonella:</b>	N/A
<b>Coliformes:</b>	N/A

# ALITAS DE POLLO ASADAS BBQ

IDG0050

Rev 00

Octubre 2021

Página 2 de 3

*Alas de pollo asadas, marinadas con salsa BBQ y congeladas individualmente*

## 4. CRITERIOS FÍSICO/QUÍMICOS: N/A

pH:	
Grados Brix:	
Huesos:	
Impurezas	
Ácidos grasos libres:	
Metales:	

## 5. CRITERIOS ORGANOLÉPTICOS

Color:	Color típico de un producto marinado BBQ.
Sabor:	Característico de alas de pollo frita con las especias.
Textura:	Estructura flexible. Después de la preparación la carne es jugosa y la capa externa es semicrujiente.
Olor:	Característico a salsa BBQ. Libre de olores extraños.

## 6. CRITERIOS NUTRICIONALES

Valores nutricionales (por 100gr de producto)

				
<b>VALOR ENERGÉTICO</b> 763 KJ/ 183 Kcal	<b>GRASA</b> 11 g <b>SATURADAS</b> 2,8 g	<b>PROTEÍNAS</b> 15 g	<b>SAL</b> 0,88 g	<b>HIDRATOS DE CARBONO</b> 5,6 g <b>AZÚCAR</b> 2,3 g

**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

## ALITAS DE POLLO ASADAS BBQ

IDG0050

Rev 00

Octubre 2021

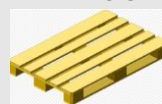
Página 3 de 3

*Alas de pollo asadas, marinadas con salsa BBQ y congeladas individualmente*

### 8. FORMATO

<b>PRIMARIO:</b>	Bolsa termosellada IDG 1kg	
<b>SECUNDARIO:</b>	Caja de cartón	
	<b>Ud. Primarias:</b>	5 bolsas * 1kg
	<b>Dimensiones:</b>	30x30x20cm
	<b>Peso Neto:</b>	5kg
	<b>Peso Bruto:</b>	5,3kg

#### PALETIZACIÓN:



<b>Cajas Base:</b>	16
<b>Cajas Fila:</b>	7
<b>Peso Neto:</b>	560kg
<b>Peso Bruto:</b>	605kg

### 9. ETIQUETADO

<b>IDIOMA:</b>	ESPAÑOL - PORTUGUES
<b>MARCA:</b>	IDG

### 10. CONSERVACIÓN

CONDICIONES	TEMPERATURA DE ALMACENAJE	VIDA ÚTIL
Congelado	-18°C	Producción + 18 meses
Consumir preferentemente antes de 1-2 días después de descongelado		
No volver a congelar después de ser descongelado		

### 11. POBLACIÓN SENSIBLE

Ver tabla alérgenos

### 12. SUGERENCIAS E IDEAS DE EMPLEO

Sin descongelar el producto:



**HORNO:** 200°C durante 18-20min (girar ocasionalmente)



**SARTÉN - FREIDORA:** 5-6 minutos en aceite caliente a 170°C

\* Estos valores son orientativos dependerá del equipo utilizado

### 13. INFORMACION ADICIONAL

Industrial certificado con: IFS Food y BRC Food