

Ramos Vega, S.L. Avd. Almensilla 237-238. P.I. PIBO 41110 - Bollullos de la Mitación Sevilla	ASPECTOS GENERALES	Asp.Gen.5	Rev11
		Fecha Elaboración: 12/12/2019	
Ficha Técnica de Producto: <b>FILETE DE POLLO FRITO</b>		Pág.- 1 / 1	

<b>Denominación Comercial del Producto</b>	FILETE de POLLO EMPANADO o FILETE de POLLO EMPANADO Congelado		
<b>Clasificación del Producto</b>	<b>Refrigerado:</b> plato preparado con tratamiento térmico. <b>Congelado:</b> plato preparado y ultracongelado.		
<b>Composición Cualitativa</b>	Pechuga de Pollo 85%, Aceite de girasol, encolante (proteína de <b>SOJA, LECHE</b> en polvo, harina de <b>ALTRAMUZ</b> , estabilizante E-451, E-412, E-415 conservador E200, colorantes E160c y E101ii), pan rallado ( <b>TRIGO</b> ), limón, ajo, perejil y sal		
<b>Descripción del Proceso</b>	Se preparan las pechugas de pollo, cortadas en tiras y/o taquitos. A continuación, en un recipiente adecuado, se maceran con el limón, el ajo y la sal, durante un par de horas. Luego se empana (manual o automáticamente) con encolante y pan rallado. Posteriormente se prefrién en la freidora a 145 C° aproximadamente, se envasan y se enfrían en el túnel de abatimiento a Tª 0°C durante 40', para refrigeración y a Tª -18° C durante 90', para congelación). Por último, se procede al termosellado con atmósfera protectora.		
<b>Formatos de Presentación</b>	<b>Refrigerado:</b> en bandeja de polipropileno termosellado con film transparente. <b>Congelado:</b> en bolsa de polipropileno termosellada.		
<b>Envasado</b>	<b>Refrigerado:</b> envasado en atmósfera modificada/protectora mediante vacío compensado con envasadora automática. Bandejas de 2.000 y 400 g. aprox. <b>Congelado:</b> congelado en bolsas de 1.000 y 500 g. envasadas en cajas de 6.000 g.		
<b>Etiquetado</b>	Etiquetas adhesivas, conteniendo las indicaciones obligatorias según R.D. 1334/1999, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Denominación Comercial del producto.</li> <li>- Lista de ingredientes.</li> <li>- Cantidad neta.</li> <li>- Condiciones de conservación.</li> <li>- Identificación fiscal de la industria.</li> <li>- Lote.</li> <li>- Fecha de caducidad.</li> <li>- Mención "no congelar de nuevo tras la descongelación" (en su caso).</li> <li>- Marca de identificación.</li> <li>- Valores Nutricionales</li> <li>- Instrucciones de uso</li> </ul>		
<b>Sistema de Loteado</b>	El loteado está compuesto por seis dígitos numéricos: " <b>xxyyzz</b> .", donde "xx" es el día del mes, "yy" el mes del año y "zz" el año. El número de lote coincide con la fecha de elaboración del producto.		
<b>Condiciones de Conservación</b>	<b>Refrigerado:</b> Tª ≤ 4°C. <b>Congelado:</b> Tª ≤ -18°C.		
<b>Condiciones de Transporte</b>	<b>Refrigerado:</b> Vehículos Frigoríficos. <b>Congelado:</b> Vehículos Congeladores.		
<b>Destino Final Previsto</b>	Consumidor Final y Terceros.		
<b>Fecha de Caducidad</b>	<b>Refrigerado:</b> 10 días desde la fecha de elaboración. <b>Congelado:</b> 14 meses desde el mes de elaboración		
<b>Criterios Microbiológicos Aplicables</b>	Reglamento 2073/2005, por el que se establecen los criterios microbiológicos "aplicables a los productos alimenticios".		
	Salmonella	N = 5, c = 0; ausencia/ 25 g.	
	Listeria Monocytógenas	N = 5, c = 0; ausencia/ 25 g.	
<b>Categorización del Producto según Reglamento 2073/2005</b>	Alimento no listo para el consumo. Producto para freír antes de su consumo.		

<b>Ramos Vega, S.L.</b> <b>Avd. Almensilla 237-238. P.I. PIBO</b> <b>41110 - Bollullos de la Mitación</b> <b>Sevilla</b>	<b>ASPECTOS GENERALES</b>	<b>Asp.Gen.5</b> <b>Rev11</b>
<b>Ficha Técnica de Producto:</b> <b>FILETE DE POLLO FRITO</b>		<b>Fecha Elaboración: 12/12/2019</b>  <b>Pág.- 2 / 1</b>