

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>PECHUGA al WHISKY</b>		Pág.- 1 / 1	

<b>Denominación Comercial del Producto</b>	PECHUGA de POLLO al WHISKY		
<b>Clasificación del Producto</b>	Plato preparado con tratamiento térmico.		
<b>Composición Cualitativa</b> (Los ingredientes alérgenos están destacados en mayúsculas)	Pechuga de pollo 40%, aceite de girasol, ajo, limón, <b>MANTEQUILLA</b> , whisky 3'6%, sal, proteína vegetal hidrolizada ( <b>SOJA</b> ), potenciadores de sabor (E-621, E-627, E-631), <b>LACTOSA</b> , acidulante (E-330), antioxidante (E-340, E-327).		
<b>Descripción del Proceso</b>	Se realiza el tratamiento térmico del pollo a 270°C durante 7:30 minutos en la parrilla eléctrica. Se introducen en las bandejas y se agrega la salsa al whisky ya elaborada. Se envasan en caliente 85°-95° y se enfrían en el túnel de abatimiento a Tª 0°C durante 40'.		
<b>Formatos de Presentación</b>	<b>Refrigerado:</b> en bandeja de polipropileno termosellado con film .		
<b>Envasado</b>	<b>Refrigerado:</b> envasado en atmósfera modificada mediante vacío compensado con envasadora automática.		
<b>Etiquetado</b>	Etiquetas adhesivas, conteniendo las indicaciones obligatorias según R(CE) 1169/2011, 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>- 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: "xxyyzz.", 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>Condiciones de Transporte</b>	<b>Refrigerado:</b> Vehículos Frigoríficos.		
<b>Destino Final Previsto</b>	Consumidor Final y Terceros.		
<b>Fecha de Caducidad</b>	<b>Refrigerado:</b> 90 días desde la fecha 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; 100 u.f.c./ g.	
<b>Categorización del Producto según Reglamento 2073/2005</b>	Alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de Listeria Monocytógenas, que no sean destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales (1.3). Por nota 4 del pie del Capítulo 1 del Anexo I. Por haber recibido un tratamiento térmico eficaz para eliminar la Listeria Monocytógenas y su recontaminación no es posible (Envasado en caliente 85°-95°).		

<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> <span style="float: right;"><b>Rev11</b></span>
<b>Ficha Técnica de Producto:</b> <b>PECHUGA al WHISKY</b>		<b>Fecha Elaboración: 12/12/2019</b>  <b>Pág.- 2 / 1</b>

<b>Valores Nutricionales</b>	<b>Información Nutricional por cada 100g.:</b> <b>Valor Energético: 1279 kJ ó 308 kcal</b> <b>Grasas: 24,1 g.</b> <b>de las cuáles saturadas: 5,5 g.</b> <b>Hidratos de Carbono: 3,7 g.</b> <b>de los cuales Azúcares: 3,2 g.</b> <b>Proteínas: 18,8 g.</b> <b>Sal: 1,5 g.</b>
------------------------------	---