

FICHA TECNICA CP 11042-PLH FECHA:07/09/2018	ALITAS DE POLLO BARBACOA Producto tratado en salazón – Congelado individualmente	
Calibre : 20-65g apo		Nº de autorización sanitaria: PL 10610342 WE
Tolerancia :		Lugar de procedencia / ORIGEN : Polonia
<u>Ingresantes</u> : Alitas de pollo 93%, almidón de tapioca, sal, azúcar, dextrosa, maltodextrina, jarabe de glucosa deshidratado, harina de trigo, polvo de tomate, especias, extracto de levadura, polvo de ajo, aroma de humo, polvo de caramelo, aceite de colza, estabilizante (E331), espesante (E415); Colorante: extractos de paprika		
A conservar a : - 18°C		FDM : 18 meses
Proceso : Tratado en salazón → Cocción → Ultra congelación → Empaquetado → Almacenamiento		

<u>CRITERIOS MICROBIOLOGICOS</u>	
<i>Conforme al reglamento n°1441/2007/CE y conforme al plan de control de Volatys</i>	
Salmonella	nunca /25g
Staphylocoques a coagulase +	≤ 100 UFC / g
Enterobacteriaceae	≤ 50 UFC/g
Anaérobico sulfito-reductores	≤ 30 UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	≤ 10 UFC/g
Aerobia mesofilica flora	≤ 100 000 UFC/g

CRITERIOS QUIMICOS			
Valores nutricionales (por 100g) :			
Valor energético (Kj/kcal)	761/182		
Grasas (g)	10.1	De las cuales ácidos grasos saturados (g)	2.8
Hidratos de carbono (g)	4.0	De las cuales azúcares (g)	0.8
Proteínas (g)	18.7		
Sal (g)	1.4		
Ionización : producto no ionizado, conforme al directivo 2001-1097		OGM : no sujeto a etiquetado, conforme al directivos 1829/2003/CE y 1830/2003/CE	
Alérgenos : conforme directivo (UE) n°1169/2011			

FICHA TECNICA CP 11042-PLH FECHA:07/09/2018	ALITAS DE POLLO BARBACOA Producto tratado en salazón – Congelado individualmente															
<table border="0"> <tr> <td>☐ . cereales y derivados contiene gluten (trigo, cebada...)</td> <td>☐ crustáceos y derivados</td> </tr> <tr> <td>☐ huevos y ovoproductos</td> <td>☐ pescados y derivados</td> </tr> <tr> <td>☐ cacahuetes y derivados</td> <td>☐ soja y derivados</td> </tr> <tr> <td>☐ leche y derivados</td> <td>☐ frutos de cáscara y derivados</td> </tr> <tr> <td>☐ apio y derivados</td> <td>☐ mostaza y derivados</td> </tr> <tr> <td>☐ granos de sésamo y derivados</td> <td>☐ sulfitos (< 10 ppm)</td> </tr> <tr> <td>☐ altramuces y derivados</td> <td>☐ moluscos y derivados</td> </tr> </table>			☐ . cereales y derivados contiene gluten (trigo, cebada...)	☐ crustáceos y derivados	☐ huevos y ovoproductos	☐ pescados y derivados	☐ cacahuetes y derivados	☐ soja y derivados	☐ leche y derivados	☐ frutos de cáscara y derivados	☐ apio y derivados	☐ mostaza y derivados	☐ granos de sésamo y derivados	☐ sulfitos (< 10 ppm)	☐ altramuces y derivados	☐ moluscos y derivados
☐ . cereales y derivados contiene gluten (trigo, cebada...)	☐ crustáceos y derivados															
☐ huevos y ovoproductos	☐ pescados y derivados															
☐ cacahuetes y derivados	☐ soja y derivados															
☐ leche y derivados	☐ frutos de cáscara y derivados															
☐ apio y derivados	☐ mostaza y derivados															
☐ granos de sésamo y derivados	☐ sulfitos (< 10 ppm)															
☐ altramuces y derivados	☐ moluscos y derivados															

FICHA TECNICA CP 11042-PLH FECHA:07/09/2018	ALITAS DE POLLO BARBACOA Producto tratado en salazón – Congelado individualmente	 VOLATYS la volaille haute précision
ACONDICIONAMIENTO		FOTO DEL PRODUCTO
Acondicionamiento primario: Bolsa “Délices & Snacks” de 1kg		 Foto no contractual
Acondicionamiento secundario: Caja		
Color caja	Blanco	
Numero de acondicio. primario	5	
Dimensión caja	375x295x125mm	
Peso caja	5 kg	
Paletización :		
Peso palé	560 kg	
Numero de cajas / capa	8	
Numero de capa / palé	14	
Numero de cajas / palé	112	
Etiquetado : Etiquetado Francés, Inglés, Español Logo halal		Código de barra : EAN 13 caja 376 011 624 477 0 EAN 13 bolsa 376 011 624 476 3

<u>CONSERVACION</u>	
24 horas en el refrigerador tras descongelación.	
3 días en el compartimiento de hilo del refrigerador.	
En el congelador a -18°C hasta la fecha indicada en el envase.	
<i>Nunca congelar un producto descongelado</i>	
<u>CONSEJO DE RESTITUCION</u>	
 Al horno precalentado	12-15 min a 180°C
 Al Micro ondas	4-5 min a 180°C