| Ficha técnica / Pormenores técnicos : 11149-PLPH Actualización / Atualização : 25/03/2025 | **CRISPY FINGERS**<br>CRISPY FINGERS<br>**Preparación a base de pechuga de pollo tratada en salazón, empanada, frita, cocida y congelada individualmente**<br>Preparação à base de peito de frango em salmouera, panado, frito, cozido e ultracongelado individualmente | VOLATYS la volaille haute précision |
|---|---|---|

## CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO / CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Foto no contractual / Fotografia não contratual

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Aprobación sanitaria<br>Aprovação sanitária | **PL 06010501 UE** | | | |
| Lugar de origen<br>Local de origem | **Polonia**<br>**Polónia** | | | |
| Origen de la carne<br>Origem da carne | **UE** | | | |
| Criterios específicos<br>Criterios específicos | **20 - 45 g (+/-10 g)** | | | |
| Caducidad<br>Prazo de validade | **18 meses**<br>**18 mês** | | | |
| Código aduanero<br>Código aduaneiro | **16023230** | | | |
| Alimentación animal<br>Alimentação animal | **Estándar**<br>**Padrão** | | | |
| Producto halal<br>Produto halal | ☑ Si<br>Sim | | ☐ No<br>Não | |
| Sitio de producción certificado GFSI<br>Unidade de produção com certificação GFSI | ☑ Si<br>Sim | | ☐ No<br>Não | |

## INGREDIENTES / INGREDIENTES

Filete de pollo en salmuera (63%) [filete de pollo (55,6%) (origen: UE), agua, almidón de arroz, fibra de TRIGO, sal, dextrosa], pan rallado (30,4%) [harina de TRIGO, almidón de maíz, harina de arroz, agua, especias, sal, levadura, gasificante (E450), estabilizador (E451)], aceite de colza.

Peito de frango em salmoura (63%) [peito de frango (55,6%) (origem: UE), água, amido de arroz, fibra de TRIGO, sal, dextrose], pão ralado (30,4%) [farinha de TRIGO, amido de milho, farinha de arroz, água, especiarias, sal, levedura, levedante (E450), estabilizador (E451)], óleo de colza.

## PROCESO

**Preparación de la mezcla → Rebozado → Cocinado / Fritado → Ultracongelación individual → Envasado → Almacenamiento**

**Preparação da massa → Revestimento → Cozida/fritura → Congelação individual → Embalagem → Armazenamento**

## ENVASADO / EMBALAGEM

| | |
|---|---|
| Envasado primario<br>Embalagem primária | **Bolsa de 1kg**<br>**Saco de 1 kg** |
| Tara de la bolsa<br>Tara do saco | **18 g** |
| Código de barra de la bolsa<br>Código de barras do saco | **3760116244442** |
| Envasado secundario<br>Embalagem secundária | **Caja marrón D&S de 5 kg**<br>**Caixa marrom D&S de 5 kg** |
| Nombres de envases primarios<br>Número de embalagens primárias | **5** |
| Dimensión de la caja<br>Dimensão da caixa | **297 x 300 x 127 mm** |
| Tara de la caja<br>Tara da caixa | **251 g** |

## PALETIZACION / PALETIZAÇÃO

| | |
|---|---|
| Tipo de paleta<br>Tipo de palete | **Paleta Europea**<br>**Paleta Europea** |
| Peso neto de la paleta<br>Peso líquido da palete | **520 kg** |
| Peso bruto de la paleta<br>Peso bruto da palete | **545 kg** |
| Nombres de cajas / capa<br>Número de caixas / camadas | **8** |
| Nombres de capas / paleta<br>Número de camadas / paleta | **13** |
| Nombres de cajas / paleta<br>Número de caixas / paletes | **104** |

ESTRICTAMENTE CONFIDENCIAL Y PARA USO EXCLUSIVO DEL CLIENTE - SE PROHÍBE LA COPIA O MODIFICACIÓN / ESTRITAMENTE CONFIDENCIAL E PARA USO EXCLUSIVO DO CLIENTE - REPRODUÇÃO OU MODIFICAÇÃO PROIBIDA
VOLATYS S.A.S. – Espace performance III Bâtiment P – 35769 Saint Grégoire - France VOLATYS S.A.S. – Espace performance III Bâtiment P – 35769 Saint Grégoire - France
Tel. : +33 223 25 05 06 – Fax : +33 223 25 05 07 – www.volatys.com Tel. : +33 223 25 05 06 – Fax : +33 223 25 05 07 – www.volatys.com

| Ficha técnica / Pormenores técnicos : 11149-PLPH Actualización / Atualização : 25/03/2025 | **CRISPY FINGERS**<br>CRISPY FINGERS<br>**Preparación a base de pechuga de pollo tratada en salazón, empanada, frita, cocida y congelada individualmente**<br>Preparação à base de peito de frango em salmouera, panado, frito, cozido e ultracongelado individualmente | VOLATYS la volaille haute précision |
|---|---|---|

| | |
|---|---|
| Peso neto de la caja<br>Peso líquido da caixa | **5 kg** |
| Peso bruto de la caja<br>Peso bruto da caixa | **5.25 kg** |
| Código de barra de la caja<br>Código de barras da caixa | **3760116244466** |

| **ETIQUETADO / ROTULAGEM** | |
|---|---|
| Idiomas y logos<br>Línguas e logótipos | **Etiquetado en francés, inglés, español, portugués y italiano con halal logo.**<br>Etiquetas em francês, inglês, espanhol, português e.italiano com logo halal |

**FOTOS / FOTOS**

Foto no contractual / Fotografia não contratual

**ALERGENOS / ALÉRGENOS**

*Conforme al reglamento (UE) no 1169/2011*
*Conforme al reglamento (UE) no 1169/2011*

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cereales y derivados que contengan gluten<br>*Cereais que contêm glúten* | ☑ | Crustáceos y derivados<br>*Crustáceos e produtos à base de crustáceos* | ☐ |
| Huevos y ovoproductos<br>*Ovos e produtos à base de ovos* | ☐ | Pescados y derivados<br>*Peixes e produtos à base de peixe* | ☐ |
| Cacahuetes y derivados<br>*Amendoins e produtos à base de amendoins* | ☐ | Soja y derivados<br>*Soja e produtos à base de soja* | ☐ |
| Leche y derivados<br>*Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose)* | ☐ | Frutos de cáscara y derivados<br>*Frutos de casca rija* | ☐ |
| Apio y derivados<br>*Aipo e produtos à base de aipo* | ☐ | Mostaza y derivados<br>*Mostarda e produtos à base de mostarda* | ☐ |

**CRITERIOS MICROBIOLOGICOS / CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS**

*Conforme al reglamento n°1441/2007/CE y FCD 11.9.R*
*Em conformidade com o Regulamento n.º 1441/2007/CE e a FCD 11.9. R*

| | |
|---|---|
| *Aerobios mesófilos*<br>*Flora aeróbia mesófila* | ≤ 100 000 UFC/g |
| *Estafilococos coagulasa positivos*<br>*Coagulase positiva estafilococos* | ≤ 100 UFC/g |
| *Enterobacteriáceas*<br>*Enterobactérias* | ≤ 50 UFC/g |
| *Clostridium perfringens*<br>*Clostridium perfringens* | ≤ 30 UFC/g |
| *Listeria monocytogènes*<br>*Listeria monocytogenes* | ≤ 100 UFC/g |

ESTRICTAMENTE CONFIDENCIAL Y PARA USO EXCLUSIVO DEL CLIENTE - SE PROHÍBE LA COPIA O MODIFICACIÓN / ESTRITAMENTE CONFIDENCIAL E PARA USO EXCLUSIVO DO CLIENTE - REPRODUÇÃO OU MODIFICAÇÃO PROIBIDA
VOLATYS S.A.S. – Espace performance III Bâtiment P – 35769 Saint Grégoire - France VOLATYS S.A.S. – Espace performance III Bâtiment P – 35769 Saint Grégoire - France
Tel. : +33 223 25 05 06 – Fax : +33 223 25 05 07 – www.volatys.com Tel. : +33 223 25 05 06 – Fax : +33 223 25 05 07 – www.volatys.com

| Ficha técnica / Pormenores técnicos : 11149-PLPH Actualización / Atualização : 25/03/2025 | **CRISPY FINGERS**<br>CRISPY FINGERS<br>**Preparación a base de pechuga de pollo tratada en salazón, empanada, frita, cocida y congelada individualmente**<br>Preparação à base de peito de frango em salmouera, panado, frito, cozido e ultracongelado individualmente | VOLATYS la volaille haute précision |
|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| Granos de sésamo y derivados<br>*Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo* | ☐ | Sulfitos <10 ppm<br>*Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg*<br>*Sulfitos >10 ppm o 10 mg/litro* | ☐<br>☐ |
| Altramuces y derivados | ☐ | Moluscos y derivados | ☐ |
| Trazadores de alérgenos<br>Vestígios de alergénios | **Puede contener trazas de LECHE, APIO, MOSTAZA, HUEVOS, SOJA**<br>**Pode conter vestígios de: LEITE, APOIO, MOSTARDA, OVOS, SOJA** | | |

| | |
|---|---|
| *Salmonella*<br>*Salmonella* | No detectado /25g<br>Não detectadas / 25 g |
| Campylobacter<br>Campylobacter | No detectado /25g<br>Não detectadas / 25 g |

| RECOMENDACIONES GEMRCN / RECOMENDAÇÕES DA GMSCCN | | | |
|---|---|---|---|
| Porción a servir (g)<br>Tamanho da porção (g) | | | |
| | Jardín de infancia<br>Jardim de infância | Elementaría<br>Elementar | Adolescentes / adultos<br>Adolescente/ Adulto |
| Entrada<br>Entrada | / | / | / |
| Plato<br>Prato principal | 50 | 70 | 100 à 200 |
| Frecuencia de servicio<br>Frequência de consumo | | | |
| Entrada<br>Entrada | / | / | / |
| Plato<br>Prato principal | 4/20 maxi | 4/20 maxi | 4/20 maxi |
| GEMRCN : Grupo para el Estudio de los Mercados de la Restauración Colectiva y la Nutrición<br>GEMRCN: Grupo de Estudo dos Mercados de Restauração e Nutrição | | | |

| VALORES NUTRIONALES MEDIOS / INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS MÉDIAS | |
|---|---|
| (por 100g) | |
| Valor energético (kJ/kcal)<br>Energía (kJ/kcal) | **881 / 210** |
| Grasas (g)<br>Lípidos (g) | **9.4** |
| De las cuales ácidos grasos saturados (g)<br>Dos quais saturados (g) | **1.0** |
| Hidratos de carbono (g)<br>Hidratos de carbono (g) | **12.0** |
| De los cuales azúcares (g)<br>Dos quais açúcares (g) | **< 0.5** |
| Proteínas (g)<br>Proteínas (g) | **19.0** |
| Sal (g)<br>Sal (g) | **1.1** |

| CRITERIOS QUIMICOS / CRITERIOS QUIMICOS | |
|---|---|
| Ionización<br>Ionização | Producto no ionizado, conforme a la directiva 2001-1097<br>Produto não ionizado, em conformidade com a diretiva 2001-1097 |
| OGM<br>OGM | No sujeto a etiquetado, conforme a las directivas 1829/2003/CE y 1830/2003/CE<br>Não sujeito a rotulagem em conformidade com as Directivas 1829/2003/CE e 1830/2003/CE |

**ESTRICTAMENTE CONFIDENCIAL Y PARA USO EXCLUSIVO DEL CLIENTE - SE PROHÍBE LA COPIA O MODIFICACIÓN** / ESTRITAMENTE CONFIDENCIAL E PARA USO EXCLUSIVO DO CLIENTE - REPRODUÇÃO OU MODIFICAÇÃO PROIBIDA
**VOLATYS S.A.S. – Espace performance III Bâtiment P – 35769 Saint Grégoire - France** VOLATYS S.A.S. – Espace performance III Bâtiment P – 35769 Saint Grégoire - France
**Tel. : +33 223 25 05 06 – Fax : +33 223 25 05 07 – www.volatys.com** Tel. : +33 223 25 05 06 – Fax : +33 223 25 05 07 – www.volatys.com

| Ficha técnica / Pormenores técnicos : 11149-PLPH Actualización / Atualização : 25/03/2025 | **CRISPY FINGERS**<br>CRISPY FINGERS<br>**Preparación a base de pechuga de pollo tratada en salazón, empanada, frita, cocida y congelada individualmente**<br>Preparação à base de peito de frango em salmouera, panado, frito, cozido e ultracongelado individualmente | VOLATYS la volaille haute précision |
|---|---|---|

| CONSEJO DE RESTITUCION / CONSELHO DE RESTITUIÇÃO | | |
|---|---|---|
| | **A la freidora**<br>Para a fritadeira | 2 min 30 - 180°C |
| | **Al horno precalentado**<br>Forno pré-aquecido | 10 min - 200°C |
| | **En sartén**<br>Na frigideira | 12 min |
| | **Freidora de aire**<br>Fritadeira de ar | 10 min - 200°C |

| CONSERVACION DEL PRODUCTO / CONSERVAÇÃO DO PRODUTO |
|---|
| 24 horas en un congelador tras descongelación<br>24 horas no congelador depois de descongelado |
| 3 días en el compartimento de hilo del refrigerador<br>3 dias no compartimento do segmento do frigorífico |
| En el congelador a -18°C hasta la fecha indicada en el envase. Nunca congelar un producto descongelado.<br>No congelador a -18°C até à data indicada na embalagem. Nunca congelar um produto descongelado. |

| BENEFICIOS DEL PRODUCTO / VANTAGENS DO PRODUTO |
|---|
| **LOS + PRODUCTOS / O + PRODUTOS** |
| Un verdadero trozo de filete de pollo picado, pane, extra crujiente versión US.<br>Um verdadeiro pedaço de filete de frango picado, pane, extra estaladiço versão americana. |
| ¡Una amplia gama de usos para una gran variedad de aplicaciones! Disfrútelo como tabla para compartir, cubo, ensalada, sándwich o plato principal.<br>Uma grande variedade de utilizações para uma grande variedade de aplicações! Desfrute como tábua de partilha, balde, salada, sanduíche ou prato principal. |
| Ya cocinados y congelados individualmente, estos dedos crujientes son rápidos y fáciles de preparar y están listos para usar.<br>Já cozinhados e congelados individualmente, estes dedos estaladiços são rápidos e fáceis de preparar e estão prontos a usar. |

ESTRICTAMENTE CONFIDENCIAL Y PARA USO EXCLUSIVO DEL CLIENTE - SE PROHÍBE LA COPIA O MODIFICACIÓN / ESTRITAMENTE CONFIDENCIAL E PARA USO EXCLUSIVO DO CLIENTE - REPRODUÇÃO OU MODIFICAÇÃO PROIBIDA
VOLATYS S.A.S. – Espace performance III Bâtiment P – 35769 Saint Grégoire - France VOLATYS S.A.S. – Espace performance III Bâtiment P – 35769 Saint Grégoire - France
Tel. : +33 223 25 05 06 – Fax : +33 223 25 05 07 – www.volatys.com Tel. : +33 223 25 05 06 – Fax : +33 223 25 05 07 – www.volatys.com