

Ficha técnica : 10162-PLH Actualización : 16/05/2023	ESCALOPA DE PECHUGA DE POLLO EMPANADA CORNFLAKES Preparación de escalopa de pechuga de pollo tratada en salazón, empanada, frita, cocida y ultracongelado individualmente	
---	--	--

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO			
Foto no contractual 	Aprobación sanitaria	PL 10610342 WE PL 32044001 WE	
	Lugar de origen	Polonia	
	Origen de la carne	UE	
	Criterios específicos	100-140 g (+/- 10g)	
	Caducidad	24 meses	
	Producto halal	☒ Si	☐ No
	Sitio de producción certificado GFSI	☒ Si	☐ No
INGREDIENTES			
Pechuga de pollo (62%) (origen UE), empanado (23%) [harina de TRIGO , copos de maíz (cornflakes), harina de maíz, almidón de TRIGO , agua, sal, levadura, aceite de colza, especias, extracto de especias, polvo de levantar (E450), espesante (E412)], agua, aceite de colza, sal, almidón de arroz, estabilizantes (E451, E452), maltodextrina, ajo en polvo, potenciador del sabor (E621), extracto de levadura.			
PROCESO			
Tratado en salazón → Rebozado → Cocinado / Fritado → Ultracongelación individual → Envasado → Almacenamiento			

ENVASADO	
Envasado primario	Bolsa “Délices & Snacks” de 1 kg
Tara de la bolsa	10 g
Código de barra de la bolsa	376 011 624 194 6
Envasado secundario	Caja “Délices & Snacks”
Nombres de envases primarios	5
Dimensión de la caja	375x295x125 mm
Tara de la caja	253 g
Peso neto de la caja	5 kg
Peso bruto de la caja	5.3 kg
Código de barra de la caja	590 248 713 196 0

PALETIZACION	
Tipo de paleta	Paleta Europea
Peso neto de la paleta	560 kg
Peso bruto de la paleta	610.6 kg
Numero de cajas / capas	8
Numero de capas / paleta	14
Numero de cajas / paleta	112

ETIQUETADO	
Idiomas y logos	Etiquetado en francés, inglés, español y portugués con halal logo.

Ficha técnica : 10162-PLH Actualización : 16/05/2023	ESCALOPA DE PECHUGA DE POLLO EMPANADA CORNFLAKES Preparación de escalopa de pechuga de pollo tratada en salazón, empanada, frita, cocida y ultracongelado individualmente	
---	---	--

FOTOS

Foto no contractual



ALERGENOS

Conforme al reglamento (UE) no 1169/2011

Cereales y derivados que contengan gluten	☒	Crustáceos y derivados	☐
Huevos y ovoproductos	☐	Pescados y derivados	☐
Cacahuets 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	☐
		Sulfitos >10 ppm	☐
Altramuces y derivados	☐	Moluscos y derivados	☐
Trazadores de alérgenos	Puede contener trazas de SOJA, LECHE, APIO, MOSTAZA, HUEVOS		

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Conforme al reglamento n°1441/2007/CE

<i>Aerobios mesófilos</i>	≤ 100 000 UFC/g
<i>Estafilococos coagulasa positivos</i>	≤ 100 UFC/g
<i>Enterobacteriáceas</i>	≤ 50 UFC/g
<i>Anaeróbica reductora de sulfito</i>	≤ 30 UFC/g
<i>Listeria monocytogènes</i>	≤ 100 UFC/g
<i>Salmonella</i>	No detectado /25g

RECOMENDACIONES GEMRCN

Porción a servir (g)			
	Jardín de infancia	Elementaría	Adolescentes / adultos
Entrada	/	/	/
Plato	50	70	100 - 120
Frecuencia de servicio			
Entrada	/	/	/
Plato	4/20 max	4/20 max	4/20 max
GEMRCN : Grupo para el Estudio de los Mercados de la Restauración Colectiva y la Nutrición			

VALORES NUTRIONALES MEDIOS

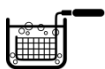
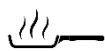
(por 100g)	
Valor energético (kJ/kcal)	768/183
Grasas (g)	6.5
De las cuales ácidos grasos saturados (g)	<0.5
Hidratos de carbono (g)	13.7
De los cuales azúcares (g)	1,7
Proteínas (g)	17.4
Sal (g)	1

Ficha técnica : 10162-PLH Actualización : 16/05/2023	ESCALOPA DE PECHUGA DE POLLO EMPANADA CORNFLAKES Preparación de escalopa de pechuga de pollo tratada en salazón, empanada, frita, cocida y ultracongelado individualmente	
---	---	--

CRITERIOS QUIMICOS

Ionización	Producto no ionizado, conforme a la directiva 2001-1097
OGM	No sujeto a etiquetado, conforme a las directivas 1829/2003/CE y 1830/2003/CE

CONSEJO DE RESTITUCION

	A la freidora	5 minutos a 180°C
	Al horno precalentado	18 minutos a 200°C
	En sartén	12 minutos con un poco de grasa

CONSERVACION DEL PRODUCTO

24 horas en un congelador tras descongelación
3 días en el compartimento de hilo del refrigerador
En el congelador a -18°C hasta la fecha indicada en el envase. Nunca congelar un producto descongelado.

BENEFICIOS DEL PRODUCTO

LOS + PRODUCTOS

Una alternativa a la hamburguesa reconstituida, esta escalopa a base de músculo entero tiene carne fibrosa y jugosa y está rebozada con un empanado cornflakes extra crujiente
Diversidad de usos: una fina escalopa para hacer hamburguesas fácilmente y una generosa tapa de plato como plato principal.
Ya cocida para una aplicación rápida y fácil.