

Ficha técnica / Pormenores técnicos : 11148-PLPH Actualización / Atualização : 29/04/2024	CRISPY TENDERS CRISPY TENDERS Solomillo de pollo tratado en salazon, empanado, frito, cocido y ultracongelado individualmente Lombinho de frango salmourado, panado, frito, cozido e ultracongelado individualmente	 la volaille haute précision
---	--	--

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO / CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO		
 Foto no contractual / Fotografia não contratual	Aprobación sanitaria Aprovação sanitária	PL 06010501 WE
	Lugar de origen Local de origem	Polonia Polónia
	Origen de la carne Origem da carne	UE
	Criterios específicos Critérios específicos	30-60g (20-80g)
	Caducidad Prazo de validade	18 meses 18 mês
	Código aduanero Código aduaneiro	16023219
	Producto halal Produto halal	☒ Si Sim ☐ No Não
	Sitio de producción certificado GFSI Unidade de produção com certificação GFSI	☒ Si Sim ☐ No Não

INGREDIENTES / INGREDIENTES
Solomillo de pollo tratado en salazón (67%) [solomillo de pollo (56%), agua, almidón de arroz, sal, fibras vegetales (AVENA , cítrico), harina de arroz, estabilizador (E331)], empanado (28%) [pan rallado (harina de TRIGO , almidón modificado de patata, almidón de arroz, sal, gasificante (E450, E500), dextrosa, especias), prepolvo (harina de TRIGO , harina de maíz, GLUTEN DE TRIGO , especias, harina de arroz, gasificante (E450, E500)), tempura (agua, harina de TRIGO , almidón de TRIGO , sal, GLUTEN DE TRIGO , gasificante (E450, E500), ajo en polvo)], aceite de colza.
Lombinho de frango em salmoura (67%) [lombinho de frango (56%) , água, amido de arroz, sal, fibras vegetais (AVEIA , citrino), farinha de arroz, estabilizador (E331)], preparado de panado (28%) [pão ralado (farinha de TRIGO , amido modificado de batata, amido de arroz, sal, levedantes (E450, E500), dextrose, especiarias), revestimento (farinha de TRIGO , farinha de milho, GLÚTEN DE TRIGO , especiarias, farinha de arroz, levedantes (E450, E500)), massa (água, farinha de TRIGO , amido de TRIGO , sal, GLÚTEN DE TRIGO , levedantes (E450, E500), alho em pó)], óleo de colza.
PROCESO
Salmuera → Rebozado → Pre-Fritado → Ultracongelación individual → Envasado → Almacenamiento Salmoura → Cobertura → Cozedura/Fritar → Ultracongelação individual → Embalagem → Armazenamento

ENVASADO / EMBALAGEM	
Envasado primario Embalagem primária	Bolsa “Délices & Snacks” de 1kg Saqueta « Délices & Snacks » de 1 kg
Tara de la bolsa Tara do saco	17 g
Código de barra de la bolsa Código de barras do saco	376 011 624 3513
Envasado secundario Embalagem secundária	Cartón marrón “Délices & Snacks” Cartão castanho “Délices & Snacks”
Nombres de envases primarios Número de embalagens primárias	5
Dimensión de la caja Dimensão da caixa	390x300x125 mm
Tara de la caja	370 g

PALETIZACION / PALETIZAÇÃO	
Tipo de paleta Tipo de palete	Paleta Europea Paleta Europeia
Peso neto de la paleta Peso líquido da palete	520 kg
Peso bruto de la paleta Peso bruto da palete	585 kg
Nombres de cajas / capa Número de caixas / camadas	8
Nombres de capas / paleta Número de camadas / paleta	13
Nombres de cajas / paleta Número de caixas / paletes	104

Ficha técnica / Pormenores técnicos : 11148-PLPH Actualización / Atualização : 29/04/2024	CRISPY TENDERS CRISPY TENDERS Solomillo de pollo tratado en salazon, empanado, frito, cocido y ultracongelado individualmente Lombinho de frango salmourado, panado, frito, cozido e ultracongelado individualmente	
--	---	---

Tara da caixa		
Peso neto de la caja	5 kg	
Peso líquido da caixa		
Peso bruto de la caja	5,370 kg	
Peso bruto da caixa		
Código de barra de la caja	376 011 624 3520	
Código de barras da caixa		
ETIQUETADO / ROTULAGEM		
Idiomas y logos	Etiquetado en francés, inglés, español, portugués y italiano.	
Línguas e logótipos	Etiquetas em francês, inglês, espanhol, português e italiano	

FOTOS / FOTOS		
Foto no contractual / Fotografia não contratual		

ALERGENOS / ALÉRGENOS				CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS / CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS	
Conforme al reglamento (UE) no 1169/2011 Conforme al reglamento (UE) no 1169/2011				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	
Cereales y derivados que contengan gluten <i>Cereais que contêm glúten</i>	☒	Crustáceos y derivados <i>Crustáceos e produtos à base de crustáceos</i>	☐	Aerobios mesófilos <i>Flora aeróbia mesófila</i>	≤ 100 000 UFC/g
Huevos y ovoproductos <i>Ovos e produtos à base de ovos</i>	☐	Pescados y derivados <i>Peixes e produtos à base de peixe</i>	☐	<i>Estafilococos coagulasa positivos</i> <i>Coagulase positiva estafilococos</i>	≤ 100 UFC/g
Cacahuets y derivados <i>Amendoins e produtos à base de amendoins</i>	☐	Soja y derivados <i>Soja e produtos à base de soja</i>	☐	<i>Enterobacteriáceas</i> <i>Enterobactérias</i>	≤ 50 UFC/g
Leche y derivados <i>Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose)</i>	☐	Frutos de cáscara y derivados <i>Frutos de casca rija</i>	☐	<i>Clostridium perfringens</i> <i>Clostridium perfringens</i>	≤ 30 UFC/g
Apio y derivados <i>Aipo e produtos à base de aipo</i>	☐	Mostaza y derivados <i>Mostarda e produtos à base de mostarda</i>	☐	<i>Listeria monocytogènes</i> <i>Listeria monocytogenes</i>	No detectado /25g Não detectadas / 25 g
Granos de sésamo y derivados <i>Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo</i>	☐	Sulfitos <10 ppm <i>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg</i>	☐	<i>Salmonella</i> <i>Salmonella</i>	No detectado /25g Não detectadas / 25 g
		Sulfitos >10 ppm o 10 mg/litro	☒	<i>Campylobacter</i> <i>Campylobacter</i>	No detectado /25g Não detectadas / 25 g

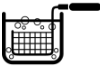
Ficha técnica / Pormenores técnicos : 11148-PLPH Actualización / Atualização : 29/04/2024	CRISPY TENDERS CRISPY TENDERS Solomillo de pollo tratado en salazon, empanado, frito, cocido y ultracongelado individualmente Lombinho de frango salmourado, panado, frito, cozido e ultracongelado individualmente	 VOLATYS la volaille haute précision
--	--	---

Altramuces y derivados	☐	Moluscos y derivados	☐
Trazadores de alérgenos Vestígios de alérgenos	Puede contener trazas de HUEVOS, LECHE, APIO, SOJA, MOSTAZA. Pode conter vestígios de : OVOS, LEITE, AIPO, SOJA, MOSTARDA.		

RECOMENDACIONES GEMRCN / RECOMENDAÇÕES DA GMSCCN			
Porción a servir (g) Tamanho da porção (g)			
	Jardín de infancia Jardim de infância	Elementaría Elementar	Adolescentes / adultos Adolescente/ Adulto
Entrada Entrada	/	/	/
Plato Prato principal	50	70	100 à 120
Frecuencia de servicio Frequência de consumo			
Entrada Entrada	/	/	/
Plato 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 GEMRCN: Grupo de Estudo dos Mercados de Restauração e Nutrição			

VALORES NUTRIONALES MEDIOS / INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS MÉDIAS	
(por 100g)	
Valor energético (kJ/kcal) Energía (kJ/kcal)	849/203
Grasas (g) Lípidos (g)	9,0
De las cuales ácidos grasos saturados (g) Dos quais saturados (g)	2,8
Hidratos de carbono (g) Hidratos de carbono (g)	14,0
De los cuales azúcares (g) Dos quais açúcares (g)	0,6
Proteínas (g) Proteínas (g)	15,0
Sal (g) Sal (g)	1,1

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

CONSEJO DE RESTITUCION / CONSELHO DE RESTITUIÇÃO		
	A la freidora Para a fritadeira	4-5 min – 180°C
	Al horno precalentado Forno pré-aquecido	25 min -200°C
	En sartén Na frigideira	5 min por lado 5 min por lado

CONSERVACION DEL PRODUCTO / CONSERVAÇÃO DO PRODUTO
24 horas en un congelador tras descongelación 24 horas no congelador depois de descongelado
3 días en el compartimento de hilo del refrigerador 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.

Ficha técnica / Pormenores técnicos : 11148-PLPH Actualización / Atualização : 29/04/2024	CRISPY TENDERS CRISPY TENDERS Solomillo de pollo tratado en salazon, empanado, frito, cocido y ultracongelado individualmente Lombinho de frango salmourado, panado, frito, cozido e ultracongelado individualmente	
		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 solomillo al estilo estadounidense, enharinado, soplado, con pétalos ultra crujientes. Um lombinho no estilo americano, enfarinhado, soprado, com pétalas ultra-crocantes.
Múltiplas posibilidades de utilização para uma vasta gama de aplicações! Múltiples posibilidades de uso para una amplia gama de aplicaciones.
Disfrútalo en bucket, wrap, hamburguesa o acompañamiento. Para saborear como balde, wrap, hambúrguer ou acompanhamento.
Ya cocidos, congelados individualmente, rápidos y fáciles de preparar, estos crispy tenders están listos para usar. Já cozinhados, congelados individualmente, rápidos e fáceis de preparar, estes crispy tender estão prontos a usar.