

	FICHA TÉCNICA DE FINGER POLLO EMPANADO TG 3X1 KG	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 2911
		Hoja 1 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA



GRUPO TOPGEL, S.L
 C.I.F. B-83491761
 Avda. de Europa 34- D, 1ª planta, Oficina B
 28023 Madrid

DENOMINACIÓN PRODUCTO

FINGER DE POLLO EMPANADO

Código EAN 13: 8436024103694

Código EAN 128: (1) 18436024103691 (15) Fecha consumo preferente AAMM (10) Lote

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO - CARACTERÍSTICAS

Foto



DESCRIPCIÓN: Trozos de filete de pechuga de pollo limpios de huesos, macerados en adobo, rebozados, empanados y pre-fritos. Alimento preparado ultracongelado.

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad).

Indicar los ingredientes de los ingredientes y el % del de mayor proporción e identificativos del producto.

Ingredientes: Pechuga de pollo (55%) (pechuga de pollo, agua, sal, estabilizante (E-451i) y gelificante (E-407)), cobertura (aceite de girasol, harina de TRIGO, agua, HUEVO, gasificantes (E-450i, E-500ii), cebolla, ajo, especias, pan rallado (harina de TRIGO, levadura, grasa vegetal (palma y/o girasol), sal, dextrosa, cacao en polvo y especias), copos de maíz tostados (sémola de maíz, azúcar, sal, malta de CEBADA y emulgente (E-471)).

MARCA COMERCIAL

Marca TOPGEL

Si

No, entonces:

Marca proveedor

Marca Blanca

CADUCIDAD (meses)

	FICHA TÉCNICA DE FINGER POLLO EMPANADO TG 3X1 KG	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 2911
		Hoja 2 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

18 meses

MODO DE EMPLEO / UTILIZACIÓN - CONDICIONES DE DESCONGELACIÓN- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

MODO DE EMPLEO: Freír a 180°C durante 3 minutos y medio.

Producto ultracongelado. Mantener a -18°C. Se recomienda no volver a congelar una vez descongelado.

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: caja de cartón marca Topgel.

Unidad mínima de venta: 1 caja

Caja:

Largo (cm)	29,8
Ancho (cm)	26.5
Alto (cm)	15.5
Unidades caja:	3x1 kg
Kilos caja:	3 kg

Palet:

Formato Palet:	Europeo o similar (aprox.120 x 85 x 15 cm)
Cajas x Fila:	12
Filas x Palet:	12
Kg de Palet:	432

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS (información absolutamente obligatoria):

NUTRIENTES	PORCENTAJE
Hidratos de carbono:	26.01
De los cuales azúcares	0.97
Grasas:	1.62
De las cuales saturadas	0.49
Proteínas:	13.1
Sal	0.41
VALOR ENERGÉTICO POR 100 g	
Kcalorías:	171
Kjulios:	715

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

(Indicar según legislación que aplica)

	FICHA TÉCNICA DE FINGER POLLO EMPANADO TG 3X1 KG	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 2911
		Hoja 3 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

Criterio	Parámetro	Nivel máximo admitido	Nivel máximo aconsejable
Higiene de proceso	<i>Escherichia coli</i>	Máximo 5 x 10 ³ ufc/g	5 x 10 ² ufc/g
Seguridad alimentaria	<i>Salmonella</i>	Ausencia ufc/25 g	No se aplica

Criterios microbiológicos adoptados por el fabricante, basados en la Norma de Referencia Rto. (CE) 2073/2005 y Rto. (CE) 1441/2007, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

INFORMACIÓN ALÉRGICA según RD 1334/1999 de 31 de julio y posterior modificación por RD 1245/2008, de 18 de julio.

Marquen la opción según sea el caso (**indicar también si existen trazas como TRAZAS**):

- 1. Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:
 - a. Trigo
 - b. Centeno
 - c. Cebada
 - d. Avena
 - e. Espelta
 - f. Kamut
- 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- 3. Huevos y productos a base de huevo
- 4. Pescado y productos a base de pescado.
- 5. Cacahuets y productos a base de cacahuets
- 6. Soja y productos a base de soja (TRAZAS; Copos de maíz tostado)
- 7. Leche y derivados (TRAZAS; copos de maíz tostado)
- 8. Lactosa
- 9. Frutos de cáscara: (TRAZAS; copos de maíz tostado)
 - a. Avellanas
 - f. Almendras
 - b. Anacardos
 - c. Pascanas
 - d. Castañas de Pará
 - e. Pistachos
 - f. Nueces
 - g. Nueces de Macadamia
- 10. Apio y derivados
- 11. Mostaza y productos derivados
- 12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
- 13. Dióxido de azufre y sulfitos
- 14. Altramuces y productos derivados de altramuces
- 15. Moluscos y productos a base de moluscos.

(Indicar si en la misma fábrica se elaboran otros productos que puedan contener alérgenos).

En la fábrica se trabaja con los siguientes alérgenos: gluten, soja, leche, huevo, apio, mostaza, pescado, crustáceos, moluscos y sulfitos.

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA

Color: propio, característico, ausencia de coloraciones anómalas

	FICHA TÉCNICA DE FINGER POLLO EMPANADO TG 3X1 KG	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 2911
		Hoja 4 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

Sabor: propio, característico, ausencia de sabores anómalos .
 Textura: propia, característica.
 Olor: propia, característica, ausencia de olores anómalos.

Otros datos cualitativos: no aplica
 pH = sin datos
 Grados Brix = sin datos
 Humedad: sin datos
 Ácidos grasos libres: sin datos
 Índice de peróxidos: sin datos

OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):

% Glaseo: no aplica
 % Rebozado: no aplica
 % Empanado: cobertura: 45%±5%
 % Sal: 0.41 g/100g
 Talla o calibre: aproximadamente 25/50 g/und (oscilaciones dependen de las características naturales del producto)
 N° piezas: no aplica
 % inyección: no aplica
 Peso pieza/unidad: aproximadamente 25/50 g/und.
 Origen: no aplica
 Zona FAO: no aplica
 Nombre en latín especie: no aplica

Método de producción: Extractiva Acuicultura Otro:.....

Presentación:

- IQF
- VACÍO
- HIGIENIZADO
- INTERFOLIADO
- OTRO

Peso escurrido: no aplica

Contiene OMG's: SI NO