



Cocinissimo
Come en casa. Come sano

FICHA TÉCNICA

Revisión 2

DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO: “MARINADITAS DE POLLO”

CLASIFICACIÓN

Precocinado.

INGREDIENTES

Tiras de pechuga de pollo, agua, lactosa, aroma de limón, proteínas lácteas, proteínas de soja hidrolizada, dextrosa, pan rallado (contiene gluten), albúmina de huevo, sal, especias, ácido cítrico (E-330), potenciador del sabor (E-621), antioxidante (E-301), espesante (E-412), estabilizantes (E-450iii, E-451i, E-407), conservador (E-202).

Puede contener trazas de pescado y crustáceos.

PROCESO DE PRODUCCIÓN

En primer lugar se procede al corte manual de la pechuga de pollo en filetes mediante el uso de cuchillos. Posteriormente los filetes se cortan de igual manera a tiras. Dichas tiras se depositan en barreños de 20 Kg. de capacidad y se dejan macerar en un preparado compuesto por: sal, limón, ajo, agua, perejil y Projayork 35% SH F-383, en la cámara de producto intermedio a 0- 2° C. Se escurre el producto en coladores, se enharina manualmente y seguidamente se pasa al equipo encolador, para posteriormente pasar al equipo de empanado. Se deja reposar el producto y posteriormente se envasa y se etiqueta, para proceder al almacenamiento en la cámara de producto terminado.

PRESENTACIÓN Y ENVASADO

En caja PET de 2,0- 2,5 kg., 1- 1,5 Kg. y/o 380- 600 g., termosellada.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Condiciones normales de refrigeración: T^a ≤ 0° C a ≤ 4 °C.

VIDA ÚTIL

9 días a T^a ≤ 0° C a ≤ 4° C.

ETIQUETADO

Etiqueta situada en el film del envase (frontal).

Contenido de la etiqueta: denominación, ingredientes, peso, NRS, n° de lote, fecha de caducidad, T^a de conservación y fabricante.

DESTINO FINAL

Venta en régimen de libre servicio.

MODO DE EMPLEO

Freír en sartén o freidora a 180° C 2 – 3 minutos, hasta que estén bien dorados. Escurrir y servir al gusto.