



ALIMENTACIÓN  
ESPAÑA  
40.063117/M  
CE

Marzo - 2018

## FICHA DE PRODUCTO

**NOMBRE DE PRODUCTO:** CUARTOS DE POLLO CONGELADOS

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO	POR 100 G	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO				
HUMEDAD (G)	Máx. 72%	MICROORGANISMOS (CFU/g)	n	c	m	M
PROTEÍNA (G)	Min. 16%	MESÓFILOS	5	3	5 X 10 <sup>5</sup>	1 x 10 <sup>7</sup>
GRASA TOTAL (G)	11 - 15%	<b>Legend:</b> n: Nº de ejemplos/ c: Aceptación/ m: Mínimo/ M: Máximo				

<b>LOGÍSTICA</b>	<b>PRESENTACIÓN:</b> Lámina de plástico flexible con ± 15 Kg.	 <small>Imagen sólo a efectos ilustrativos</small>
	<b>ENVASADO:</b> Caja de cartón con 1 paquete ± 15 Kg.	
	<b>EMBALAJE:</b> 75 cajas por palet ± 1125 Kg.	
<b>CADUCIDAD</b>	365 días a ≤ -18 °C.	
<b>ALÉRGICOS</b>	Sin alérgenos. <small>* Conforme al reglamento (EU) 1169/2011 de octubre 2011.</small>	
<b>INGREDIENTES</b>	Cuarto de pata de pollo.	
<b>PESO POR PIEZA</b>	Sin rango de peso.	

<b>USO PREVISTO</b>	Producto para cocinado previo a su consumo a temperaturas superiores a 75 °C. Descogelar antes de cocinar.
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Conservar bajo congelación a temperaturas de ≤ -18 °C. Mantenga el producto separado de los demás alimentos. Lave todos los utensilios, superficies y manos después de manipular el producto.

Nos reservamos el derecho a cambiar las especificaciones técnicas sin previo aviso.



ALIMENTACIÓN  
ESPAÑA  
40.063117/M  
CE

Agosto - 2016

## FICHA DE PRODUCTO

**NOMBRE DE PRODUCTO:** SHAWARMA DE POLLO CONGELADO SIN HUESO, CON PIEL

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO	POR 100 G	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO				
HUMEDAD (G)	64 - 70 %	MICROORGANISMOS (CFU/g)	n	c	m	M
PROTEÍNA (G)	16 - 20%	E. COLI	5	2	1 X 10 <sup>2</sup>	5 x 10 <sup>2</sup>
GRASA TOTAL (G)	12 - 16%	ESTAFILOCOCOS	5	2	1 X 10 <sup>2</sup>	5 x 10 <sup>2</sup>
		RECuento TOTAL	5	2	3 X 10 <sup>5</sup>	5 x 10 <sup>6</sup>
		SALMONELA (25 G)	5	0	Ausencia en 25 g	
<b>Legend:</b> n: Nº de ejemplos/ c: Aceptación/ m: Mínimo/ M: Máximo						

<b>LOGÍSTICA</b>	<b>PRESENTACIÓN:</b> Paquete plástico flexible con 2 piezas ± 2,5 Kg.	 <small>Imagen sólo a efectos ilustrativos</small>
	<b>ENVASADO:</b> Cajas de cartón con 4 paquetes ± 10 Kg.	
	<b>EMBALAJE:</b> 105 cajas por palet ± 1050 Kg.	
<b>CADUCIDAD</b>	365 días a ≤ -18 °C.	
<b>ALÉRGICOS</b>	Sin alérgenos. <small>* Conforme al reglamento (EU) 1169/2011 de octubre 2011.</small>	
<b>INGREDIENTES</b>	Pollo sin hueso.	
<b>PESO POR PIEZA</b>	Sin rango de peso. Canal de pollo deshuesado que contiene pechuga, filete con tendón, patas y piel en formato manta. No contiene carne de espalda, piel de nuca, grasa abdominal y rabo. Producto sin magulladuras, plumas, arañazos profundos. Para ajustar el peso del paquete, se permite usar al máximo muslos deshuesados y filete interior.	

<b>USO PREVISTO</b>	Producto para cocinado previo a su consumo a temperaturas superiores a 75 °C. Descogelar antes de cocinar.
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Conservar bajo congelación a temperaturas de ≤ -18 °C. Mantenga el producto separado de los demás alimentos. Lave todos los utensilios, superficies y manos después de manipular el producto.

Nos reservamos el derecho a cambiar las especificaciones técnicas sin previo aviso.