



ALIMENTACIÓN
ESPAÑA
40.063117/M
CE

Mayo 2023

FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: PICADILLO DE POLLO 400G
CÓDIGO: 3003000033

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	ANÁLISIS NUTRICIONAL	POR 100G
SALMONELA:	ENERGÍA:	114 Kcal
ESCHERICHIA COLI:	GRASA TOTAL:	4,8 g
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS:	1,4 g
	HIDRATOS DE CARBONO:	1,2 g
	PROTEÍNAS:	16 g
	AZÚCARES:	< 0,5 g
	SAL:	< 0,5 g

* Conforme al Reglamento CE 2073/2005 modificado por el Reglamento CE 1441/2007

LOGÍSTICA	PRESENTACIÓN:	ENVASADO:	EMBALAJE:
	Envasado al vacío en paquetes de 400 g	Cajas de 16 paquetes de 400 g cada uno.	Palet con 2400 unidades.
CADUCIDAD	365 días.		
ALÉRGICOS	Contiene sulfitos * Conforme al RE 1169/2011/CE		

Imagen sólo a efectos ilustrativos



INGREDIENTES	Carne de pollo separada mecánicamente, agua, fibra vegetal, almidón, proteína de guisante, especias y aromas, azúcares, antioxidantes (E-300, E-331), conservadores (E-221, E-224), colorante (E-120). Contiene sulfitos.
PROCESO DE ELABORACIÓN	Se procede a la mezcla y amasado de los ingredientes ya acondicionados. Una vez amasado se procede a su embutido en tripa de plástico en máquina embutidora. Posteriormente se envasa. El producto se conserva bajo congelación hasta su venta.
USO PREVISTO	Producto para cocinado previo a su consumo a temperaturas superiores a 65°C. Descongelar antes de cocinar. Cocinar completamente antes de consumir.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar bajo congelación a temperatura ≤ -18°C. Mantenga el producto separado de los demás alimentos. Lave todos los utensilios, superficies y manos después de manipular el producto.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Vehículo refrigerado a temperatura ≤ -18°C. En correcto estado de limpieza y desinfección. Carga colocada adecuadamente. Sin presencia de parásitos/insectos ni polvo.
NO GMO	El producto suministrado entra en el ámbito de aplicación de las normativas de la Unión Europea, No. 1829/2003 y No. 1830/2003 sobre etiquetado y trazabilidad de los GMOs (organismos modificados genéticamente) y, en base a este texto, puede declararse en consecuencia como PRODUCTO LIBRE DE GMO.

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

Fabricado por:

ES 10.23809/CU CE