| | | |
|---|---|---|
| Sánchez Roldán | **FICHA TÉCNICA<br>ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO** | CA-0.6<br>Nº Revisión: 1<br>Fecha aprobación: 19/07/2024 |
| | | Página **1** de **1** |

| | |
|---|---|
| **Denominación del producto** | **POLLO COCINADO A BAJA TEMPERATURA CONGELADO** |
| **Clasificación del producto** | Producto cárnico. |
| **Ingredientes** | Pollo (90%), almidón modificado, caramelo de azúcar, agua, aceite de girasol (aceite refinado de girasol, corrector de acidez (ácido cítrico)), especias, dextrosa, vegetales deshidratados, azúcar, extracto de levadura, hierbas aromáticas, jarabe de glucosa, aromas, ajo morado, sal, corrector de acidez (ácido cítrico). |
| **Tratamientos** | Recepción, acondicionamiento de la materia prima, envasado, cocción, enfriado y almacenamiento en congelación. |
| **Presentación** | Producto envasado al vacío termoformado en paquetes de ±500g. |
| **Condiciones de almacenamiento y distribución** | En congelación (a -18 ºC). Una vez descongelado, no volver a congelar. |
| **Condiciones de uso** | AL MICROONDAS: Pinchar el envase y calentar durante 5 minutos a máxima potencia (800W).<br>AL HORNO: Precalentar el horno a 180ºC. Retirar el envase y colocar en un recipiente apto para el horno. Calentar durante 15minutos.<br>OLLA O SARTÉN (sólo guisos): Verter el producto en la sartén y remover durante 10-15 minutos |
| **Vida útil** | 540 días. Vida útil secundaria: 48 horas |
| **Población de destino** | Población general en la unión europea, exceptuando aquellas personas sensibles a los alérgenos especificados en el apartado de información sobre alérgenos. |
| **Criterios microbiológicos** | Límites establecidos en base al Reglamento (CE) Nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios:<br>*Listeria monocytogenes:* ausencia/25g (n=5; c=0)<br>*Salmonella sp.*: ausencia/25g (n=5; c=0) |
| **Datos del fabricante** | Hermanos Sánchez Roldán, S.L.<br>Polígono Industrial de Carrús. Calle Benifallim, 17, Elche<br>10.10322/A  26.06979/A  40.037179/A |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Valor nutricional (por 100g)** | **Energía (KJ)** | 616 | **Energía (Kcal)** | 109 | **Grasas totales (g)** | 10,3 |
| | **Grasas saturadas (g)** | 2,2 | **Hidratos carbono (g)** | 0,6 | **Azúcares (g)** | 0,1 |
| | **Proteínas (g)** | 12,9 | **Sal (g)** | 1,7 | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Declaración de alérgenos** | **Apio** | | **Cereales con gluten** | | **Cacahuetes** | |
| | **Mostaza** | | **Crustáceos** | | **Soja** | |
| | **Sésamo** | | **Moluscos** | | **Leche-lactosa** | |
| | **$SO_2$, Sulfitos** | | **Huevos** | | **Frutos de cáscara** | |
| | **Altramuces** | | **Pescados** | | | |

| | |
|---|---|
| **OGM** | No contiene organismos genéticamente modificados |

| **Responsable de aprobación** | **Firma** | **Fecha** | **Nº versión** |
|---|---|---|---|
| Departamento de calidad | | 06/05/2024 | 1 |