



FICHA TÉCNICA FILETE POLLO EMPANADO

Rev 2 11-04-2023

DENOMINACIÓN: PECHUGA DE POLLO FRESCA EMPANADA	DENOMINACIÓN COMERCIAL: FILETE DE PECHUGA DE POLLO EMPANADA
CLASIFICACIONES:	DERIVADO CÁRNICO NO SOMETIDO A TRATAMIENTO TÉRMICO
ELABORA:	GRUPO CÁRNICO DACRISA S.L. C/ Gerald Brenan, 3; 29004 – Málaga NºR.G.S.A.: 10.0011434/MA
COMPOSICIÓN:	Pechuga de pollo (>65%), harina de arroz, agua, dextrosa, sal, gasificante: E-500i, E-450i, E-500ii, emulgente: E-471, regulador de acidez: E-341, antiaglomerante: E-170, almidón de maíz, ajo y perejil.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL:	Por 100 g.: - Grasa: 6.61 g. De las cuales: - Ácidos grasos saturados: 1.83 g - Hidratos de carbono: 18.8 g. De los cuales: - Azúcares: 0.31g - Proteínas: 14.73 g. - Sal: 0.6g - Valor energético: 819.23 Kj/ 194.23 Kcal
PROCESADO:	Tras el fileteado de la carne, se procede a emborrizarlos, previamente encolados. Se envasan y se almacena en refrigeración entre +0 y +4°C hasta su expedición.
ENVASADO:	- En atmósfera protectora: Bandeja de poliestireno y film Pelid - PE - A granel: Cubos de polipropileno.
EMBALADO:	En caja de cartón no reutilizable o en bandeja de plástico reutilizable
ETIQUETADO:	R.D. 1334/1999 y modificaciones. Rgto. CE 1169/2014. Etiqueta en el envase y lateral del embalaje de cartón.
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS: Rgto. CE 2073/ 2005 modif. Rgto. 1441/ 2007 y 365/ 2010	E.coli: 500 – 5.000 ufc/ gr. Salmonella: Ausencia en 25 gr.
CONDICIONES DE ALMACÉN Y TRANSPORTE:	En refrigeración entre 0 y +4° C
DESTINO FINAL:	Sectores minorista y colectividades. Consumir cocinado.
LOTEADO:	El lote queda identificado por un código alfa-numérico de 10 dígitos (2 letras y 8 números). La primera letra identifica el tipo de envasado: V (envasado al vacío), A (envasado en atmósfera protectora) y G (envasado a granel). La siguiente letra (D) hace referencia a DACRISA. Los dos siguientes números son el año en curso. Y los restantes números son correlativos, dados por el