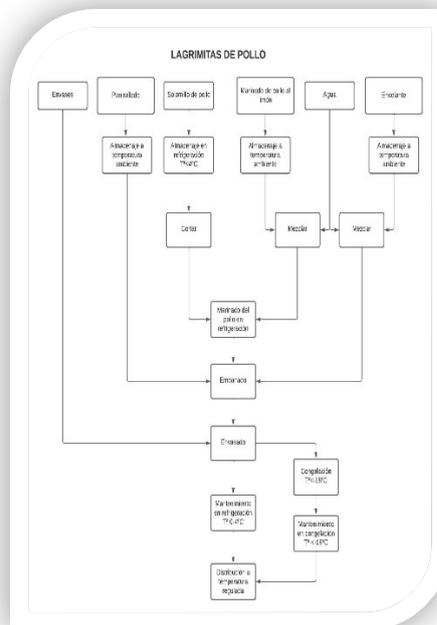


FICHAS TÉCNICAS
REV. 23 20/06/2024



NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	LAGRIMITAS DE POLLO	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Marrón claro, por fuera propio del producto Olor: Fresco, propio del producto Materias extrañas: Ausencia	
MARCA COMERCIAL	CARNES MONTORO	
RGSEAA	10.22508/CO CE	
CERTIFICACIONES	PARQUE NATURAL DE ANDALUCÍA	
ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA PRINCIPAL	ESPAÑA	
CLASIFICACIÓN SEGÚN NORMATIVA REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004 y REAL DECRETO 474/2014	PREPARADO DE CARNE/ DERIVADO CÁRNICO NO SOMETIDO A TRATAMIENTO	
LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE	REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004 de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004 de 24 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios REGLAMENTO (CE) Nº 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos. REGLAMENTO (CE) Nº 1333/2008 de 16 de diciembre, sobre aditivos alimentarios REAL DECRETO 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.	
COMPOSICIÓN		
INGREDIENTES	CANTIDAD	CONSERVACIÓN
Solomillo de pollo o pechuga	61,5%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Pan rallado (Harina de TRIGO , agua, levadura, sal)	21,2%	Temperatura ambiente
HUEVO	11,7%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Encolante: Almidón de maíz, cloruro sódico, estabilizantes (E 451 y E 412), potenciador del sabor E 621, especias, aromas	2,3%	Temperatura ambiente
Marinado de pollo al limón: Sal, azúcar, especias, antioxidantes (E 331 y E 301), estabilizantes (E 415 y E 500), aromas	2%	Temperatura ambiente
Clara de HUEVO	1,2%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Agua	Cs	Temperatura ambiente
Tª DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenar en refrigeración (0-4°C) o congelación (Tª ≤ -18°C). Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo.	
ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Preparación de ingredientes (cortado de la carne, elaboración del marinado con agua) - Preparación de producto intermedio (marinado de la carne en refrigeración 12 horas) - Preparación de producto final (empanado) - Envasado y mantenimiento en refrigeración (Tª ≤ 4°C) ó - Ultracongelado (Tª ≤ -35°C en 1 hora) - Mantenimiento en congelación (Tª ≤ -18°C) - Venta directa o distribución a otros comercios en refrigeración (Tª ≤ 4°C) o congelación (Tª ≤ -18°C) 	

DIAGRAMA DE FLUJO. PROCESO PRODUCTIVO



ALÉRGENOS		CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL	
OMG		Cereales con gluten, huevo	
IRRADIACIÓN		No contiene – No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones	
DESTINO FINAL		Consumidor final – Otros establecimientos y comercios al por menor	
SISTEMA DE LOTEADO		Cuatro dígitos. Año y N° de semana. Por ejemplo: 1812 (Año 2018, semana 12)	
CONSUMO PREFERENTE, CADUCIDAD		365 días congelado, 10 días en refrigeración	
CONTROL DE METALES		Detector de metales	
ETIQUETADO		Datos del fabricante, elaboración, ingredientes, valores nutricionales, lote, fecha de consumo preferente Adecuado a Reglamento (UE) 1169/2011	
MODO DE EMPLEO		Conservar en refrigeración (Tª0-4°C) o congelación (Tª≤-18°C) hasta su consumo Alimento no listo para el consumo Cocinar completamente antes de su consumo (Temperatura mayor de 70°C en el centro del producto)	
POBLACIÓN DE DESTINO		Producto destinado a todos los consumidores en general, exceptuando aquellas personas que presenten alergias o intolerancias a algunos de sus ingredientes	
PRESENTACIÓN	TIPO DE ENVASADO	BANDEJAS	BANDEJAS
	MATERIAL	Plato Q (H 30) – Polipropileno de primera calidad para alimentos	Bandeja gastronor TM4/6B - Polipropileno de primera calidad para alimentos
	PESO NETO	0,5 Kg	2,5 Kg
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)*		VALOR ENERGÉTICO	945kJ/226kcal
		GRASAS DE LAS CUALES SATURADAS	6g 1,5g
		HIDRATOS DE CARBONO DE LOS CUALES AZÚCARES	20g 2g
		PROTEÍNAS	23g
		SAL	2g
CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA		No se considera al no ser un alimento listo para el consumo	
CLASIFICACIÓN SEGÚN ANEXO I DEL RTO (CE) n°2073/2005 DE LA COMISIÓN		Categoría según criterios de seguridad alimentaria	<u>Criterios de seguridad alimentaria.</u> 1.5. Carne picada y preparados de carne a base de aves

FICHAS TÉCNICAS
REV. 23 20/06/2024



		de corral destinados a ser consumidos cocinados Controles analíticos: Salmonella – No detectada en 25 g
	Según criterios de higiene de los procesos	<u>Criterios de higiene de los procesos.</u> 2.1.8. Preparados de carne Controles analíticos sobre E. coli, con resultados comprendidos entre m=500 ufc/g y M=5000 ufc/g
CRITERIOS DE SEGURIDAD QUIMICA	Según Rgto 1333/2008	Encolante (Dosis max 120g/l de agua): E 450-E 452 [] ≤ 4% - Total aplicado 1440 ppm Límite según Rgto 1333/2008 5000 ppm E 621 [] ≤ 0,45% - Total aplicado 162 ppm Límite según Rgto 1333/2008 10000 ppm
	Según Rgto 2023/915	El presente reglamento no hace mención a este producto para su control por contaminantes

* La información nutricional declarada en el presente punto es de carácter bibliográfico, procedente de las siguientes fuentes: Fundación Española de la Nutrición.