

**FLAMENQUÍN DE POLLO**

**Denominación Comercial:** Flamenquín de pollo

**Clasificación del producto según la legislación vigente:** Derivado cárnico no sometido a tratamiento.

**Marca Comercial bajo la que se elabora el producto:** "Precocinados La Alacena"

**Composición:** pechuga de pollo 60 %,

PAN rallado 18% (Harina de **TRIGO GLUTEN**, agua, sal, levadura, aditivo autorizado (antiaglomerante (E-170), harina de **SOJA**, emulgente (E-322), ácido ascórbico y enzimas.

jamón serrano 11% (jamón, sal, azúcares, conservantes E-252, E-250, antioxidante E-300),  
agua (5.51%),

encolante (4.6%) (almidón, proteína de SOJA, sal, harina de ALTRAMUZ, estabilizantes (E-451, E-412), conservador (E-200) y colorantes (E-160c, E-101)),

Projayork 0.89 (sal, dextrosa, estabilizador E-407, entioxidante E-331, aromas) (1%)

***Alérgenos: Este producto contiene: GLUTEN, SOJA, ALTRAMUZ (considerados como posibles alérgenos según Lista oficial europea de sustancias alérgicas (RD 1169/11/)***

**Información Nutricional:** Valores nutricionales medios por cada 100 grs. de producto:

Energía: 850,26 Kj / 203,9 Kcal  
grasa total 9,76 grs.  
de las cuales saturadas: 3,2 gr.  
hidratos de carbono: 9,6 grs.  
de los cuales azúcares: 0,78 grs.  
proteínas: 19,42 grs.  
sal: 3,25 grs.

**Descripción del Procesado:** Recepción y almacenamiento de materias primas y envases, Fileteado y aliñado de la carne con Projayork (compuesto por el preparado projayork en polvo y agua), fase de reposo de la carne aliñada (10-12 horas /Tª: 0-4°C), acondicionamiento de materias primas (picado, troceado, loncheado,...), formación (liar los filetes con el jamón), enharinar, encolar, empanar, congelar (90 min. hasta Tª < -20°C), envasar, almacenamiento en congelación (Tª < -18°C), distribución en vehículo frigorífico (Tª < -18°C) y expedición // refrigerar entre 0-4 °C, envasar, almacenamiento en refrigeración (0-4 °C), distribución en vehículo frigorífico (0-4 °C) y expedición.

**Formatos de presentación:** Flamenquín pollo bar, Flamenquín pollo, Mini Flamenquín pollo, Flamenquín bola pollo

**Presentación y Envasado:** Caja de poliestireno expandido con tapa de 2,5 Kg. o de 5 Kg, Bandeja de polipropileno termosellada de varios tamaños y bandejas con tapa de polietileno tereflalato de 375 grs y de 500grs.

**Etiquetado:** Marca comercial y logotipo, Clasificación del producto según el establecimiento, Denominación comercial del producto, Fabricante, dirección industrial y

teléfono, Nº de R.G.S., Lista de Ingredientes, Condiciones de conservación, fecha de congelación, fecha de caducidad y nº de lote. Información al consumidor del "cocinado completo".

**Condiciones de almacenamiento:** Refrigerados entre 0 y +4°C y Congelados a -18° C.

**Condiciones de transporte:** vehículo frigorífico a Tª refrigeración (Tª: 0-4°C) o congelación (Tª < -18°C) según proceda

**Destino final previsto para el producto:** Establecimientos minoristas o de restauración.

**Modo de empleo:** Una vez descongelado el producto no volverlo a congelar. COCINADO COMPLETO. Freír durante 3-4 min a 170-190°C.

**Características del número de lote:** El nº de lote se compone de seis dígitos sin separación entre ellos, que coinciden con la fecha de envasado, los dos primeros corresponden al día de envasado, el tercero y cuarto al mes y el quinto y sexto al año.

**Fecha de caducidad o consumo preferente:** 10 días (refrigerado) o 180 días (congelado)

**Número de Registro Sanitario:** 10.23116/CO

**Criterios de Seguridad Microbiológicos:**

Según Reglamento CE 2073/05 los límites microbiológicos son los que se detallan a continuación:

- Preparados de carne de ave:
  - Escherichia coli: n=5, c=2, m=500, M=5x10<sup>3</sup> (final del proceso de fabricación)
  - Salmonella: n=5, c=0, Ausencia/25g (productos comercializados durante su vida útil)

| ANALISIS | PARAMETRO                          |
|----------|------------------------------------|
| EXTERNO  | Indicador: Aerobios                |
| EXTERNO  | Indicador:<br>Enterobacterias      |
| EXTERNO  | Testigo falta higiene:<br>E.Coli   |
| EXTERNO  | Testigo falta higiene:<br>S.Aureus |
| EXTERNO  | Patógeno: Salmonella               |
| EXTERNO  |                                    |

- **Criterios de seguridad para productos químicos, físicos y alérgenos:**

- Contenido máximo de contaminantes en los productos alimenticios (Reglamento UE 2023/915 de la comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos representativos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el reglamento (CE) Nº 1881/2006

Contenido máximo de melamina en los productos alimenticios (Reglamento UE 2023/915 de la comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos

representativos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el reglamento (CE) N° 1881/2006)

Melamina: 2,5 mg/Kg

- Ausencia de contaminantes físicos, tales como fragmentos del material de envase o embalaje, o de la maquinaria utilizada en el procesado del producto, como vidrio, metal, plástico, tornillos, juntas, etc..., que se incorporan accidentalmente al alimento en el proceso productivo. Así como materias extrañas que puedan acompañar a las materias primas, como piedras, ramas, restos de huesos, dientes, etc...
- Ingredientes alérgenos: Es de obligada información al consumidor en el etiquetado del producto de todos los ingredientes que este lleve, incluso cuando forman parte de un ingrediente compuesto, haciendo especial mención cuando se trata de sustancias consideradas como posibles alérgenos (según Lista oficial europea de sustancias alergénicas).