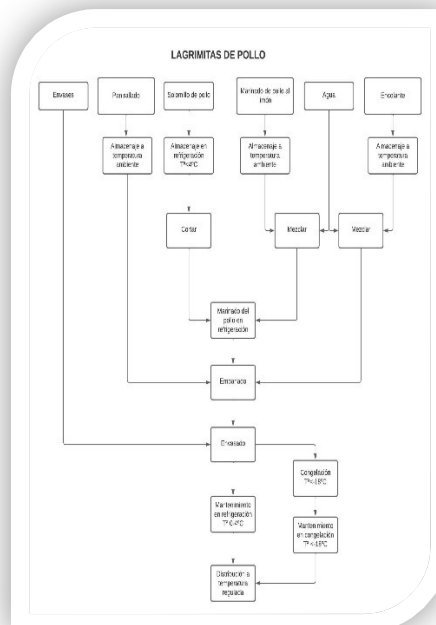


**FICHAS TÉCNICAS**  
**REV. 23 20/06/2024**



<b>NOMBRE DE LA ELABORACIÓN</b>	<b>LAGRIMITAS DE POLLO</b>	
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Color: Marrón claro, por fuera propio del producto Olor: Fresco, propio del producto Materias extrañas: Ausencia	
<b>MARCA COMERCIAL</b>	CARNES MONTORO	
<b>RGSEAA</b>	10.22508/CO CE	
<b>CERTIFICACIONES</b>	PARQUE NATURAL DE ANDALUCÍA	
<b>ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA PRINCIPAL</b>	ESPAÑA	
<b>CLASIFICACIÓN SEGÚN NORMATIVA REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004 y REAL DECRETO 474/2014</b>	PREPARADO DE CARNE/ DERIVADO CÁRNICO NO SOMETIDO A TRATAMIENTO	
<b>LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE</b>	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.	
<b>COMPOSICIÓN</b>		
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>CONSERVACIÓN</b>
Solomillo de pollo o pechuga	61,5%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Pan rallado (Harina de <b>TRIGO</b> , agua, levadura, sal)	21,2%	Temperatura ambiente
<b>HUEVO</b>	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 <b>HUEVO</b>	1,2%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Agua	Cs	Temperatura ambiente
<b>Tª DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE</b>	Almacenar en refrigeración (0-4°C) o congelación (Tª ≤ -18°C). Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo.	
<b>ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparación de ingredientes (cortado de la carne, elaboración del marinado con agua)</li> <li>- Preparación de producto intermedio (marinado de la carne en refrigeración 12 horas)</li> <li>- Preparación de producto final (empanado)</li> <li>- Envasado y mantenimiento en refrigeración (Tª ≤ 4°C) ó</li> <li>- Ultracongelado (Tª ≤ -35°C en 1 hora)</li> <li>- Mantenimiento en congelación (Tª ≤ -18°C)</li> <li>- Venta directa o distribución a otros comercios en refrigeración (Tª ≤ 4°C) o congelación (Tª ≤ -18°C)</li> </ul>	

DIAGRAMA DE FLUJO. PROCESO PRODUCTIVO



<b>ALÉRGENOS</b>	<b>CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL</b>		
	Cereales con <b>gluten, huevo</b>		
<b>OMG</b>	No contiene – No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones		
<b>IRRADIACIÓN</b>	No sometido - No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones		
<b>DESTINO FINAL</b>	Consumidor final – Otros establecimientos y comercios al por menor		
<b>SISTEMA DE LOTEADO</b>	Cinco dígitos. N° de año y semana + producción de la semana. Por ejemplo: 18121 (Año 2018 Semana 12 primera producción de esta elaboración en la semana)		
<b>CONSUMO PREFERENTE, CADUCIDAD</b>	365 días congelado, 10 días en refrigeración		
<b>CONTROL DE METALES</b>	Detector de metales		
<b>ETIQUETADO</b>	Datos del fabricante, elaboración, ingredientes, valores nutricionales, lote, fecha de consumo preferente Adecuado a Reglamento (UE) 1169/2011		
<b>MODO DE EMPLEO</b>	Conservar en refrigeración (Tº0-4°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)		
<b>POBLACIÓN DE DESTINO</b>	Producto destinado a todos los consumidores en general, exceptuando aquellas personas que presenten alergias o intolerancias a algunos de sus ingredientes		
<b>PRESENTACIÓN</b>	<b>TIPO DE ENVASADO</b>	<b>BANDEJAS</b>	<b>BANDEJAS</b>
	<b>MATERIAL</b>	Plato Q (H 30) – Polipropileno de primera calidad para alimentos	Bandeja gastronorm TM4/6B - Polipropileno de primera calidad para alimentos
	<b>PESO NETO</b>	0,5 Kg	2,5 Kg
<b>VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)*</b>	<b>VALOR ENERGÉTICO</b>		945kJ/226kcal
	<b>GRASAS DE LAS CUALES SATURADAS</b>		6g
	<b>HIDRATOS DE CARBONO DE LOS CUALES AZÚCARES</b>		1,5g
	<b>PROTEÍNAS</b>		20g
	<b>SAL</b>		2g
	<b>PROTEÍNAS</b>		23g
<b>CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA</b>	No se considera al no ser un alimento listo para el consumo		

**FICHAS TÉCNICAS**  
**REV. 23 20/06/2024**



<b>CLASIFICACIÓN SEGÚN ANEXO I DEL RTO (CE) nº2073/2005 DE LA COMISIÓN</b>	Categoría según criterios de seguridad alimentaria	<u>Criterios de seguridad alimentaria.</u> 1.5. Carne picada y preparados de carne a base de aves de corral destinados a ser consumidos cocinados Controles analíticos: Salmonella – <b>No detectada en 25 g</b>
	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 <b>m=500 ufc/g y M=5000 ufc/g</b>
<b>CRITERIOS DE SEGURIDAD QUIMICA</b>	Según Rgto 1333/2008	Concentración aditivos por debajo del límite de la normativa E 621, E 451
	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.