

EMPANADA POLLO PICANTE

SKU (Stock Keeping Unit)	ECOPP
DENOMINACIÓN INTERNA	EMPANADA POLLO PICANTE
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	EMPANADA
INGREDIENTES RELLENO	Cebolla Frita, Pechuga de Pollo, Caldo de pollo, Manteca, Aceite de girasol, Ajo, Sal, Pimenton dulce, Pimienta negra, Oregano molido, Pimienta cayena.
INGREDIENTES MASA	Harina (TRIGO), grasa vegetal, agua, sal, margarina vegetal, manteca de cerdo, vinagre de vino (SULFITOS) y emulgente [E-471, E-475], acidulante [E-330], colorante [E-160 a i] y conservadores [E-282, E-200]
PUUEDE CONTENER TRAZAS DE	Huevo, pescado, soja, leche, granos de sésamo, apio, sulfitos, cacahuets, frutos de cascara y mostaza.
VALOR NUTRICIONAL	Valor energético 859 Kj(218,5 Kcal); Grasas totales 4,5g de las cuales saturadas 1,8g; Hidratos de carbono 30,1g de los cuales azucares 0,4g; Proteínas 7,8g; sal 1,1g
IDENTIFICACION SELLADO	Realizado con sellos de goma sintética para tintas alimentarias. Tamaño de 40x20mm
PESOS Y MEDIDAS	Peso Total: 105g (Relleno: 55g* (± 5% de variacion) + Masa: 50g) Diametro: 14cm
PRESENTACIÓN	Caja x 30u
CONDICIONES DE COSERVACIÓN Y MODO DE USO	Producto Congelado Conservar a -18°C Antes de consumir, precalentar horno a 250°C, colocar las empanadas en bandeja y cocinar a 230° por 7 a 9 minutos.
CONSUMO PREFERENTE	360 dias desde su elaboración
ORGANISMO MODIFICADO GENETICAMENTE	No
USO PARA EL CONSUMIDOR	Público en general a excepción de aquellos que presenten alergias o intolerancias mencionadas en el apartado de alérgenos.
ENVASADO DEL PRODUCTO	No tiene envasado de forma individual. Sólo encajado.
TRATAMIENTOS TECNOLÓGICOS	Cocción del relleno a temperatura correspondiente.
PESO NETO CAJA	03 kg
MEDIDAS DE LA CAJA	CAJA 35x25x9 LOGO JCI
PALETIZADO	150 CAJAS POR PALET // 10 CAJAS POR PISO // 15 PISOS // ALTURA TOTAL: 1.600
TIPO DE PALET	EUROPALET 800 X 1200
DESTINO	Distribuidores, restaurantes, comercios minoristas, empresas de catering y población en general.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS SEGÚN ANALISIS DE LABORATORIO	Según Reglamento (CE) 2073/2005 y posterior modificación Reglamento (CE) 1441/2007, el producto congelado y/o cocido, luego de 72hs en refrigeracion, CUMPLE la normativa vigente: 1) Mohos y Levaduras (I21527-2-SISUP/RC) <10 UFC/g 2) Aerobios a 30°C <10 UFC/g 2) Salmonella spp (ELFA) /25g <10 UFC/g 3) Enterobacterias <10 UFC/g 4) Escherichia.coli β-Glucuronidasa <10 UFC/g 5) Staphylococcus aureus y otras especies <10 UFC/g 6) Listeria monocytogenes <10 UFC/g