



Volys Star n.v.

Oudstrijderslaan 11 – 8860 Lendeled – BELGICA ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Tel./Fax/Correo +32 (0) 51 33 50 20 / +32 (0) 51 31 37 28 / [info@volys.be](mailto:info@volys.be)

Artículo 50064

ESCALOPA DE POLLO CRUJIENTE REDONDO 3 KG

página 1/4

Número de artículo 48079

fecha 16/11/20

## 1. Descripción del producto

Carne de pollo marinada y conformada.

Empanada, horneada parcialmente, cocida totalmente.

Forma redondeada

Ultracongelado

Intrastat n.º 16023219

No volver a congelar una vez descongelado.

## 2. Ingredientes

Carne de pollo 61 %; agua; copos de maíz (maíz, azúcar, sal, extracto de CEBADA malteada); aceites vegetales (girasol, colza); almidón modificado (TRIGO, maíz); harina (TRIGO, maíz); sal; jarabe de glucosa; gluten (TRIGO); almidón (guisante, patata); HUEVO: clara de huevo; fibras nutritivas (guisante); proteína de LECHE; especias; suero de leche en polvo (LECHE); estabilizante E407; dextrosa; antioxidante: extractos de romero. Puede contener trazas de soja, apio y mostaza.

## 3. Composición nutricional y características fisicoquímicas:

### Composición nutricional

	Valor /100 g	Tolerancia
Valor nutricional medio en kJ	863 kJ	
Valor nutricional medio en kcal	206 kcal	
Grasas	10 g	< 10 g por 100 g: ± 1,5 g / 10-40 g por 100 g ± 20 % / > 40 g por 100 g ± 8 g
de las cuales saturadas	1,8 g	< 4 g por 100 g: ± 0,8 g / >= 4 g por 100 g ± 20 %
de las cuales monoinsaturadas	5,2 g	< 4 g por 100 g: ± 0,8 g / >= 4 g por 100 g ± 20 %
de las cuales poliinsaturadas	2,9 g	< 4 g por 100 g: ± 0,8 g / >= 4 g por 100 g ± 20 %
Carbohidratos	14 g	< 10 g por 100 g: ± 2 g / 10-40 g por 100 g ± 20 % / > 40 g por 100 g ± 8 g
de los cuales azúcares	1,1 g	< 10 g por 100 g: ± 2 g / 10-40 g por 100 g ± 20 % / > 40 g por 100 g ± 8 g
de los cuales féculas	10 g	
Fibras alimentarias	0 g	< 10 g por 100 g: ± 2 g / 10-40 g por 100 g ± 20 % / > 40 g por 100 g ± 8 g
Proteínas	15 g	< 10 g por 100 g: ± 2 g / 10-40 g por 100 g ± 20 % / > 40 g por 100 g ± 8 g
Sal (sodio x 2,5)	1,2 g	< 1,25 g por 100 g: ± 0,375 g / >= 1,25 g por 100 g ± 20 %

### características fisicoquímicas

	Valor /100 g
Sodio	0,49 g
Sal (NaCl)	1,1 g
Humedad	58 g

## 4. Microbiología

	m (objetivo)	M (tolerancia)	Fin de vida útil	
Recuento total aerobios en placa (30 °C)	1.000	10.000	10.000	UFC/g
Bacterias lácticas	1.000	10.000	10.000	UFC/g
Levaduras	100	1.000	1.000	UFC/g
Mohos	100	1.000	1.000	UFC/g
Enterobacteriaceae	10	100	100	UFC/g
Escherichia coli	10	10	10	UFC/g
Staphylococcus aureus	10	100	100	UFC/g
Salmonella spp.	abs/25 g	abs/25 g	abs/25 g	
Listeria monocytogenes	abs/25 g	abs/g	abs/g	
Campylobacter spp.	-	-	-	
Anaerobios reductores de sulfito	100	1.000	1.000	UFC/g

## 5. Condiciones de almacenamiento

Temperatura de conservación	-18 °C
Temperatura durante el transporte	-18 °C
Vida útil total	273 días
Vida útil mínima en el momento de entrega	182 días

## 6. Consejos de preparación

### Congelado:

Sartén: +/- 15 min

Horno de aire caliente: +/- 30 min a 150 °C, congelada

Freidora: +/- 5 min a 175 °C

## 7. Dimensiones del producto

Porción	
Longitud	105 mm
Anchura	98 mm
Altura	24 mm
Peso (envase no incl.)	0,125 kg

## 8. Envasado

Forma de embalaje	A granel
-------------------	----------

### **Envase principal**

Tipo de envase	Bolsa laminada
Peso en vacío	17 g
Longitud	0 mm
Anchura	0 mm
Altura	0 mm
Número por envase principal	80
Peso neto por envase principal	3.000 g
Peso fijo/variable	Peso fijo

### **Reenvase**

Tipo de envase	Caja
Peso	252 g
Longitud	398 mm
Anchura	258 mm
Altura	113 mm
Piezas por cartón/caja	1
Peso neto por cartón/caja	3.000 g
Peso bruto por cartón/caja	3.269 g
GS1 128	(01)15411431500649(3103)010000

## 9. Paletizado

Descripción	Palé europeo de madera 0,8 m x 1,2 m
Número de cartones/cajas por capa	9
Número de capas por palé	16
Número de cartones/cajas extra	0
Número de cartones/cajas por palé	144
Longitud del palé	1.200 mm
Anchura del palé	800 mm
Altura del palé	1.958 mm
Peso neto del palé	432 kg
Peso bruto del palé	493 kg

**10. Envase**

De conformidad con los reglamentos comunitarios 1935/2004 y 10/2011 sobre materiales y productos que pueden estar en contacto con comida.

**11. OMG**

El producto no contiene OMG y cumple los reglamentos comunitarios 1829/2003 y 1830/2003 referentes a los OMG. Por lo tanto, no hay ninguna observación adicional.

**12. Radiación ionizante**

El producto no contiene ingredientes ionizantes y no ha sido tratado con radiación ionizante.

**13. Alérgenos**

**Contaminación cruzada: Véase 2. Ingredientes**

<b>Alérgenos</b>	<b>Presente</b>
Gluten	SÍ
Marisco	NO
Huevo	SÍ
Pescado	NO
Cacahuets	NO
Soja	NO
Leche	SÍ
Frutos secos	NO
Apio	NO
Mostaza	NO
Semillas de sésamo	NO
Sulfitos	NO
Altramuz	NO
Moluscos	NO

<b>LEDA</b>	
Gluten	SÍ
Trigo	SÍ
Centeno	NO
Cebada	SÍ
Marisco y crustáceos	NO
Huevo	SÍ
Pescado	NO
Cacahuets	NO
Aceite de cacahuete	NO
Proteína de soja	NO
Lecitina de soja	NO
Proteína de leche	SÍ
Lactosa	SÍ
Frutos secos	NO
Aceite de frutos secos	NO
Apio	NO
Mostaza	NO
Semillas de sésamo	NO
Aceite de sésamo	NO
Sulfitos	NO
Altramuz	NO
Moluscos	NO
Cacao	NO
Glutaminato	NO
Pollo-pavo	SÍ
Cilantro	NO
Maíz	SÍ
Legumbres	SÍ
Ternera	NO
Cerdo	NO
Zanahoria	NO
Levadura	NO

#### 14. Imágenes

