

<b>Razón social fabricante</b>	Volys Star n.v./s.a.
<b>Dirección</b>	Oudstrijderslaan 11 – 8860 Ledelede – BÉLGICA
<b>Tel</b>	+32 (0)51 33 50 20
<b>Fax</b>	+32 (0)51 31 37 28
<b>Correo electrónico</b>	<a href="mailto:info@volysstar.be">info@volysstar.be</a>
<b>Nos. de autorización sanitaria</b>	B 529 , B 529-H , E 1060

<b>Número de artículo</b>	43372	75515
<b>Nombre de artículo</b>	POLLO FILADELFIA	

### 1. Descripción del producto

Carne de pollo marinada, formada  
rellena de salsa, empanada, prefrita, totalmente cocinada

Forma ovalada - Congelada

Código Intrastat 1602 32 19

### 2. Ingredientes

Carne de pollo 60%, agua, pan rallado (harina (trigo, GLUTEN)), aceite vegetal (colza, girasol, palma), Filadelfia 4% (LECHE, nata (LECHE), proteína de LECHE, sal), almidón modificado (trigo, GLUTEN, maíz), harina (trigo, GLUTEN, maíz), fécula (trigo, GLUTEN, patata, guisante), queso (LECHE), jarabe de glucosa, sal, fibra alimentaria, hierbas aromáticas, especias (APIO), aroma, LECHE en polvo (proteína de HUEVO), suero lácteo deshidratado (LECHE), proteína vegetal (trigo, GLUTEN), dextrosa, grasa vegetal (palma), cebolla, chalota, extracto de levadura, GLUTEN (trigo), estabilizante E407, E451, espesante E415, antioxidante extracto de romero.

### 3. Composición nutricional & características físico-químicas

	<b>g / 100 g</b>	<b>Valor de referencia objetivo</b>	<b>Tolerancia 1</b>
<b>Valor energético medio kJ</b>	kJ	979	
<b>Valor energético medio kcal</b>	kcal	235	
<b>Grasas</b>	g	15	0,5
<b>de las cuales saturadas</b>	g	4,6	
<b>de las cuales monoinsaturadas</b>	g	6,8	
<b>de las cuales poliinsaturadas</b>	g	3,6	
<b>Hidratos de carbono</b>	g	12	0,3
<b>de los cuales azúcares</b>	g	2	
<b>de los cuales fécula</b>	g	10	
<b>Fibra alimentaria</b>	g	2	
<b>Proteínas</b>	g	12	2
<b>Sal (sodio x 2,5)</b>	g	1,3	
<b>Sodio</b>	g	0,5	
<b>Sal (NaCl)</b>	g	1,3	0,2
<b>Humedad</b>	g	57	2

### 4. Características microbiológicas

	Unidad de medición	m (Objetivo)	M (Tolerancia)	FCP
<b>Recuento de bacterias aerobias totales (30°C)</b>	ufc/g	1.000	10.000	10.000
<b>Bacterias lácticas</b>	ufc/g	1.000	10.000	10.000
<b>Levaduras</b>	ufc/g	100	1.000	1.000
<b>Hongos</b>	ufc/g	100	1.000	1.000
<b>Enterobacterias</b>	ufc/g	10	100	100
<b>Escherichia coli</b>	ufc/g	10	10	10
<b>Staphylococcus aureus</b>	ufc/g	10	100	100
<b>Salmonella spp.</b>		abs/25g	abs/25g	abs/25g
<b>Listeria monocytogenes</b>		abs/25g	abs/g	abs/g
<b>Anaerobios sulfito reductores</b>	ufc/g	100	1.000	1.000

## 5. Condiciones de conservación

<b>Temperatura de conservación</b>	- 18 °C
<b>Temperatura de transporte</b>	- 18 °C
<b>Conservación (mínima a la entrega / franco fábrica – días)</b>	182
<b>Conservación (salida de fábrica – días)</b>	273

No volver a congelar una vez descongelado
Compuesto de trocitos de carne, con agua añadida.

## 6. Modo de preparación

Sartén: ± 12 min. una vez descongelado
Sartén: ± 15 min. sin descongelar
Horno de aire caliente: ± 20 min. a 150 °C una vez descongelado
Horno de aire caliente: ± 30 min. a 150 °C sin descongelar
Freidora: ± 5 min. a 160 °C una vez descongelado
Freidora: ± 8 min. a 160 °C sin descongelar

## 7. Dimensiones producto

Ración

	Valor	
<b>Largo</b>	120	mm
<b>Ancho</b>	100	mm
<b>Alto</b>	22	mm
<b>Peso (excl. envase)</b>	0,125	Kg

## 8. Embalaje

<b>Envasado</b>	Envasado a granel
-----------------	-------------------

Envase primario

<b>Tipo de envase</b>	Bolsa	
-----------------------	-------	--

## Especificaciones del producto

Lendelede

03/05/2018

<b>Peso tara</b>	16,7	g
<b>Largo</b>		mm
<b>Ancho</b>		mm
<b>Alto</b>		mm
<b>Número de piezas por envase primario</b>	24	
<b>Peso neto por envase primario</b>	3000	g
<b>Peso fija / variable</b>	Peso fijo	

## Embalaje exterior

<b>Tipo de envase</b>	Cartón	
<b>Peso</b>	252	g
<b>Largo</b>	398	mm
<b>Ancho</b>	258	mm
<b>Alto</b>	113	mm
<b>Unidades por cartón / caja</b>	1	
<b>Peso neto por cartón / caja</b>	3000	g

EAN 128 (01)05411431755158(3103)003000

## 9. Paletización

<b>Descripción</b>	Europalet 0,8 m x 1,2 m	
<b>Número de cartones / cajas por capa</b>	9	
<b>Número de capas por palet</b>	14	
<b>Número de cartones / cajas por palet</b>	126	
<b>Largo palet</b>	1200	mm
<b>Ancho palet</b>	800	mm
<b>Alto palet</b>	1732	mm
<b>Peso neto palet</b>	378	kg

## 10. Embalaje

Conforme al Reglamento CE 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

## 11. OMG

El producto está libre de OMG conforme a los Reglamentos europeos 1829/2003 y 1830/2003 y, por lo tanto, no se requiere ninguna indicación adicional.

## 12. Radiación ionizante

El producto no contiene ningún ingrediente ni ha sido tratado con radiación ionizante.

## 13. Alérgenos

	Presente	Contaminación cruzada
Gluten	SÍ	SÍ
Crustáceos	NO	NO
Huevos	SÍ	SÍ
Pescado	NO	NO
Cacahuetes	NO	SÍ
Soja	NO	SÍ
Leche	SÍ	SÍ
Frutos secos	NO	NO
Apio	SÍ	SÍ
Mostaza	NO	SÍ
Sésamo	NO	NO
Sulfitos	NO	NO

Altramuz	NO	NO
Moluscos	NO	NO

**Antigua base de datos de alérgenos alimentarios ALBA**

	<b>Presente</b>
Proteína láctea	Sí
Lactosa	Sí
Huevo	Sí
Proteína de soja	NO
Lecitina de soja	NO
Gluten	Sí
Trigo	Sí
Centeno	NO
Carne vacuna	NO
Cerdo	NO
Carne de pollo-Carne de pavo	Sí
Pescado	NO
Crustáceos y marisco	NO
Maíz	Sí
Cacao	NO
Legumbres	Sí
Frutos secos	NO
Aceite de frutos secos	NO
Cacahuete	NO
Aceite de cacahuete	NO
Sésamo	NO
Aceite de sésamo	NO
Glutamato monosódico	NO
Sulfitos	NO
Cilantro	NO
Apio	Sí
Zanahoria	NO
Altramuz	NO
Mostaza	NO

**14. Fotos**

