

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

Número de artículo	43372	75515
Nombre de artículo	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

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

4. Características microbiológicas

Especificaciones del producto

Lendelede

03/05/2018

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

5. Condiciones de conservación

Temperatura de conservación	- 18 °C
Temperatura de transporte	- 18 °C
Conservación (mínima a la entrega / franco fábrica – días)	182
Conservación (salida de fábrica – días)	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	
Largo	120	mm
Ancho	100	mm
Alto	22	mm
Peso (excl. envase)	0,125	Kg

8. Embalaje

Envasado	Envasado a granel
-----------------	-------------------

Envase primario

Tipo de envase	Bolsa	
-----------------------	-------	--

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

Embalaje exterior

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

EAN 128	(01)05411431755158(3103)003000
---------	--------------------------------

9. Paletización

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

	Presente
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

