



Volys Star n.v.
Oudstrijderslaan 11 – 8860 Lendeledede – BELGICA
Tel./Fax/Correo +32 (0) 51 33 50 20 / +32 (0) 51 31 37 28 / info@volys.be

Artículo **76815**
página **1/4**

ESCALOPA DE POLLO CON BRIE-MANZANA-MIEL

Número de artículo

43364

fecha **27/02/20**

1. Descripción del producto

Carne de pollo marinada y conformada.
Rellena de salsa, empanada, horneada parcialmente y cocida totalmente.
Forma oval
Ultracongelado
Intrastat n.º 16023219

No volver a congelar una vez descongelado.

Carne conformada, con agua añadida.

2. Ingredientes

Carne de pollo 60 %, agua, pan rallado (harina (trigo, GLUTEN), levadura, aceite vegetal (oliva), sal, cúrcuma, colorante E160c), crema de brie 7 % (del cual 50 % brie (LECHE), agua, mantequilla (LECHE), LECHE en polvo, almidón (tapioca), sal), aceites vegetales (girasol, colza), almidón modificado (maíz, trigo, GLUTEN, SULFITO), harina (trigo, GLUTEN, maíz), manzana 2 %, sal, jarabe de glucosa, miel 1 %, almidón (guisante, patata, trigo, GLUTEN), fibras nutritivas, GLUTEN (trigo), LECHE en polvo, HUEVO-clara de HUEVO, suero de leche en polvo (LECHE), especias, estabilizantes (E407, E415), dextrosa, aromatizante, conservante E220 (SULFITO), antioxidante: extracto de romero.
Puede contener trazas de gluten, huevos, cacahuetes, soja, leche, apio y mostaza.

3. Composición nutricional y características fisicoquímicas:

Composición nutricional

	Valor /100 g	Tolerancia
Valor nutricional medio en kJ	1.030 kJ	-
Valor nutricional medio en kcal	247 kcal	-
Grasas	15 g	< 10 g por 100 g: $\pm 1,5$ g / 10-40 g por 100 g ± 20 % / > 40 g por 100 g ± 8 g
de las cuales saturadas	4,8 g	< 4 g por 100 g: $\pm 0,8$ g / ≥ 4 g por 100 g ± 20 %
de las cuales monoinsaturadas	6,7 g	< 4 g por 100 g: $\pm 0,8$ g / ≥ 4 g por 100 g ± 20 %
de las cuales poliinsaturadas	3,3 g	< 4 g por 100 g: $\pm 0,8$ g / ≥ 4 g por 100 g ± 20 %
Carbohidratos	15 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	4,0 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	11 g	-
Fibras nutritivas	2,0 g	< 10 g por 100 g: ± 2 g / 10-40 g por 100 g ± 20 % / > 40 g por 100 g ± 8 g
Proteínas	12 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)	1,1 g	< 1,25 g por 100 g: $\pm 0,375$ g / $\geq 1,25$ g por 100 g ± 20 %

Características fisicoquímicas

	Valor / 100 g
Sodio	0,45 g
Sal (NaCl)	1,2 g
Humedad	54 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

Sartén: +/- 12 min

Horno de aire caliente: +/- 20 min a 150 °C

Freidora: +/- 5 min a 160 °C

Sartén: +/- 15 min

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

Freidora: +/- 8 min a 160 °C

7. Dimensiones del producto

Porción		
Longitud	120	mm
Anchura	100	mm
Altura	22	mm
Peso (envase no incl.)	0,125	kg

8. Presentación

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

Envase principal

Tipo de envase	Bolsas
Peso en vacío	17 g
Longitud	0 mm
Anchura	0 mm
Altura	0 mm
Número por envase principal	24
Peso neto por envase principal	3.000 g
Peso fijo/variable	Peso fijo

Reenvase

Tipo de envase	Cartón
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
GS1 128	(01)05411431768158(3103)003000

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



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

Alérgenos

	Presente
Gluten	SI
Marisco	NO
Huevo	SI
Pescado	NO
Cacahuets	NO
Soja	NO
Leche	SI
Frutos secos	NO
Apio	NO
Mostaza	NO
Semillas de sésamo	NO
Sulfitos	SI
Altramuz	NO
Moluscos	NO

Contaminación cruzada: Véase 2. Ingredientes

LEDA

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

14. Imágenes