



# FICHA TÉCNICA

Rev. 02

Fecha:  
28 AGOS 2025

MARCA COMERCIAL	LA COCINA DEL NORTE	CÓDIGO	943
DENOMINACIÓN	SUPREMA DE POLLO KEBAB	FORMATO	1 KG

DATOS DE LA EMPRESA					
Razón Social	Gastronorte alimentación, S.L.				
Dirección	Pol. Ind Santelices Pab 11-B 48550 Muskiz-Vizcaya-España				
Teléfono	94 670 74 50	Fax	94 670 66 28	Cif	B-48923510
Web	<a href="http://www.gastronorte.es">www.gastronorte.es</a>				
E-mail General	<a href="mailto:info@gastronorte.es">info@gastronorte.es</a>				
Registros Sanitarios	12.05402/BI	26.07622/BI	40.35301/BI		

INFORMACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO		
Ingredientes	Fiambre de pechuga de pollo 50% (pechuga de pollo 98%, sal, dextrosa, fécula de patata, especias, extracto vegetal y aromas), salsa Kebab 50% (aceite de girasol, agua, vinagre de vino, azúcar, <b>LECHE</b> fermentada en polvo, yema de <b>HUEVO</b> , sal, almidón de maíz, acidulante E270, conservador E202, estabilizantes E412 y E415, especias, plantas aromáticas, concentrado de limón, antioxidante E385, colorantes: caramelo natural y extracto de pimentón. Puede contener trazas de <b>SOJA</b> .	
Descripción	Comida preparada a base de fiambre de pechuga de pollo.	
Uso previsto	Producto listo para su consumo. Sin tratamiento térmico previo.	
Consumidores sensibles	Producto destinado a la población en general, exceptuando los consumidores afectados por alergias o intolerancias (ver declaración de alérgenos).	
Condiciones de conservación	Mantener refrigerado entre 0 y 6 °C	
Condiciones de conservación una vez abierto	Una vez abierto consumir en el plazo de 24 horas. Conservar en refrigeración y emplear útiles limpios en cada uso.	

ALERGENOS			
Cereales con gluten	No contiene	Soja y productos a base de soja	Posibles trazas
Crustáceos y derivados	No contiene	Leche y derivados (incluida la lactosa)	<b>X</b>
Huevos y productos a base de huevo	<b>X</b>	Apio y productos derivados	No contiene
Moluscos y productos a base de moluscos	No contiene	Mostaza y productos derivados	No contiene
Pescados y productos a base de pescado	No contiene	Granos de sésamo y derivados	No contiene
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No contiene	Sulfitos	No contiene
Frutos de cáscara	No contiene	Altramuces y prod. a base de altramuces	No contiene

INFORMACION NUTRICIONAL MEDIA		
Valor Energético	1177 kJ / 281 Kcal	EN 100 GRS
Grasas	24,1 g	
- de las cuales saturadas	2,8 g	
Hidratos de carbono	3,6 g	
- de los cuales azúcares	3,2 g	
Proteínas	12,7 g	
Sal	1,7 g	



# FICHA TÉCNICA

Rev. 02

Fecha:  
28 AGOS 2025

MARCA COMERCIAL	LA COCINA DEL NORTE	CÓDIGO	943
DENOMINACIÓN	SUPREMA DE POLLO KEBAB	FORMATO	1 KG

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Conforme al Reglamento (CE) no 2073/2005 y Reglamento (CE) no 1441/2007

PARÁMETRO	LÍMITE
Listeria monocytogenes	No detectado / 25 g *< 100 ufc/g a final de vida útil

## VIDA ÚTIL DE PRODUCTO

Vida comercial de producto desde su fabricación	90 días
Vida comercial mínima garantizada en entrega	60 días
Identificación del lote	Codificación interna
Localización de lote y consumo preferente	Base del envase

## CARACTERÍSTICAS DE LA UNIDAD

REFERENCIA	PESOS / FORMATOS			ENVASE		
	NETO	BRUTO		MATERIAL INTERIOR	MATERIAL EXTERIOR	DIMENSIONES CM
						LARGOxANCHOxALTO
943	1,000 KG	1,090 KG	RETAIL	Plástico PP	Plástico PP	23,5 x 15,5 x 5,5

## DATOS LOGÍSTICOS

UND/CAJ	DIMENSIONES DE CAJA EN CM LARGOxANCHOxALTO	PESO BRUTO CAJA	PESO NETO CAJA	TARA CAJA CAJA	CAJAS CAPA	CAPAS PALET	CAJAS PALET
2	25 x 17,5 x 13	2,314 KG	2 KG	0,314 KG	18	9	162

## CODIFICACIÓN EAN 13 Y DUN 14

FORMATOS	MARCA	EAN 13	DUN 14
1 KG	LA COCINA DEL NORTE	8.436.046.821.620	18.436.046.821.627

## VERIFICACIÓN

Gastronorte alimentación, S.L., verifica el sistema de autocontrol en seguridad alimentaria, APPCC, mediante controles de calidad de tipo organoléptico y microbiológico. Estando, estos últimos, a disposición de todos nuestros clientes. De esta manera, garantizamos la seguridad del producto final.

## CONDICIONES DE ACEPTACIÓN:

En el caso que en el transcurso de 15 días a partir de la recepción de esta ficha técnica no haya ninguna comunicación ni sugerencia de modificación relativa a la información del presente documento, se dará automáticamente como aceptada por parte del cliente.

Raquel García Andrade

Firma:

Responsable de Departamento de Calidad

Fecha:

28 agosto 2025