

		FICHA TÉCNICA		Rev. 01
				Fecha: 6 AGOS 2025
MARCA COMERCIAL	LA COCINA DEL NORTE	CÓDIGO		942
DENOMINACIÓN	SUPREMA DE POLLO AL CURRY	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	www.gastronorte.es				
E-mail General	info@gastronorte.es				
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), mayonesa (aceite de girasol, agua, yema de HUEVO , azúcar, vinagre de vino, almidón de maíz, sal, estabilizantes E412 y E415, concentrado de limón, acidulante E270, conservador E202, colorante E160c, antioxidante E385), curry en polvo 1,2% (cúrcuma, pimienta, cilantro, macis, jengibre, cardamomo, clavo, canela, cayena y anís). Puede contener trazas de SOJA, GLUTEN, MOSTAZA y APIO .	
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	Posibles trazas	Soja y productos a base de soja	Posibles trazas
Crustáceos y derivados	No contiene	Leche y derivados (incluida la lactosa)	No contiene
Huevos y productos a base de huevo	X	Apio y productos derivados	Posibles trazas
Moluscos y productos a base de moluscos	No contiene	Mostaza y productos derivados	Posibles trazas
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	1489 kJ / 356 Kcal	EN 100 GRS
Grasas	32,9 g	
- de las cuales saturadas	3,8 g	
Hidratos de carbono	2,5 g	
- de los cuales azúcares	1,7 g	
Proteínas	12,4 g	
Sal	1,3 g	

		FICHA TÉCNICA		Rev. 01
				Fecha: 6 AGOS 2025
MARCA COMERCIAL	LA COCINA DEL NORTE	CÓDIGO		942
DENOMINACIÓN	SUPREMA DE POLLO AL CURRY	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
942	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	8.436.046.822.351	18.436.046.822.358

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 nuestro 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	Responsable de Departamento de Calidad
Firma:	Fecha:
	6 agosto 2025