



# 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
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), 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
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No contiene	Sulfitos	No contiene
Frutos de cáscara	No contiene	Altramujes y prod. a base de altramujes	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	

EN 100 GRS



## 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	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 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	Responsable de Departamento de Calidad
Firma:	Fecha:

  
6 agosto 2025