

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	Programa Buenas Prácticas de Manufactura BPM
Elaboración: ALCRUZ CANARIAS SL	PECHUGA POLLO DESMENUZADA 1000 GR	Versión: 03 10/02/2026

NOMBRE DE PRODUCTO	PECHUGA DE POLLO DESMENUZADA 1000 GR SIN GLUTEN
INGREDIENTES	R.G.S. 26.06575/TF Pechuga de pollo y sal. Puede contener trazas de LECHE SABOR: POLLO DESMENUZADO
PRESENTACIÓN Y EMPAQUE COMERCIAL	<i>Producto envasado individual. 1000 gramos/unidad)</i> 4 unidades de producto por caja. 110 cajas/palet
LÍMITES MICROBIOLÓGICOS	Listeria ausencia Enterobacterias < 10 ufc/g Mohos y levaduras < 100 ufc/g Estafilococo aureus< 10 ufc/g
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	pH 6,0-7,0 Aw 0,80-0.85
CODIGO EAN	8437002755188
REQUISITOS LEGALES APLICABLES	REGLAMENTO (CE) 1333/2008: RD 616 de 2006 Reglamento (CE) 852/2004, de 29 Abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Real Decreto 682/2014, de 1 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre registro general sanitario de

	empresas alimentarias y alimentos, y otros cuatro reglamentos sobre esta materia Reglamento (CE) 178/2002, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la Legislación Alimentaria, se crea la autoridad europea de seguridad y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro. .Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, publicado en el DOCE L 338 DE 22.12.2005 Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) no 1881/2006. Reglamento (UE) 1169/2011, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Reglamento 1935/2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos. Real Decreto 103/2009, de 6 de febrero, por el que se modifica el Real Decreto 866/2008, de 23 de mayo, por el que se aprueba la lista de sustancias permitidas para la fabricación de materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos y se regulan determinadas condiciones de ensayo. Reglamento (CE) No 2023/2006 Buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos. Reglamento (CE) No 282/2008 Materiales y objetos de plásticos reciclado destinados a entrar en contacto con alimentos	
TIPO DE CONSERVACIÓN	congelación	Congelación a -18º
CONDICIONES TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	Transporte en vehículos isotérmicos a <18ºC	
FORMULACIÓN	MATERIA PRIMA/ INSUMO	
	Pechuga de pollo	
	Sal	
DIAGRAMA DE FLUJO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTO	1. Almacenamiento de Materia Prima.	

	Pesado de M.P. 2. Descongelación materia prima 3. Cocción 4. Enfriamiento 5. Llenado y envasado 6. Congelación 7. Almacenamiento producto final
VIDA ÚTIL ESTIMADA	18 meses
USO PREVISTO	Consumo para la población en general, excepto las personas intolerantes o alérgicas a la leche.
PROCESO DE ELABORACIÓN	Primero se descongela el pollo, después de descongelada se guisa en la olla con agua y sal. Una vez guisado se deja enfriar a temperatura ambiente y luego se desmenuza en la amasadora y se embandeja. Después de congelados son envasados al vacío y empaquetados para su almacenamiento
INSTRUCCIONES DE CONSUMO	Descongelar y listo para consumo
VALORES POR 100 GRS	Valor energético: 302kj/89kcal Grasas: 2 g -de las cuales saturadas: 0.47 g Hidratos de carbono: 2.1 g -de los cuales azúcares: 1 g Proteínas: 10 g Sal: 1 g

ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 LANZAROTE TELÉFONOS: 928-821458/59 ARINAGA
 TELÉFONOS: 928-184044/188664 FUERTEVENTURA TELÉFONOS: 928 532289 CENTRAL: POL.
 IND.PLAYA HONDA- 35509. SAN BARTOLOME – LANZAROTE EMAIL:
 central@alcruzcanarias.com Inscrita en Reg. Merc. Las Palmas. Fol. 21 Tomo 565 N.188 Sec. 2
 Hoj. 4206 Ins. 1, C.I.F.: B- 35125582 Email: central@alcruzcanarias.com; web:
 www.alcruzcanarias.com