

	FICHA TÉCNICA	Ed. 05/06/2026 Rev. 00
	Pollo al chilindrón	Página 1 de 3

Denominación reglamentaria	Plato preparado cocinado congelado. Pollo al chilindrón
Denominación comercial	Pollo al chilindrón
El pollo al chilindrón es un plato cocido elaborado con pollo, salsa de tomate y verduras, envasado y congelado siguiendo estrictas condiciones higiénicas. <i>Para cumplir con el reglamento 852/2004, en todo el proceso de manipulación se sigue un sistema de APPCC el cual está especialmente concebido para garantizar la seguridad alimentaria.</i>	

Ingredientes
Pollo (74%), agua, tomate frito (agua, tomate concentrado, aceite refinado de girasol, azúcar, sal, almidón de maíz, cebolla y ajo), cebolla, pimiento verde, pimiento rojo (pimientos, agua, sal, acidulante (E330) y antioxidante (E300)), mezcla de ingredientes y aditivos (harina de arroz, almidón modificado de patata, proteína de SOJA, espesante (goma guar), estabilizador (goma xantana), sal, aroma, antiaglomerante (E-551), dextrosa, aceite refinado de girasol alto oleico), aceite refinado de girasol, pimentón, sal y laurel. <i>Puede contener crustáceos, huevo, pescado, cacahuetes, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sulfitos y moluscos.</i>

Información sobre sustancias que causan alergia y/o intolerancia				
Sustancias o productos que causan alergias o intolerancia	Presente en producto		Posibilidad de contaminación cruzada (*)	
	SI	NO	SI	NO
Cereales que contiene gluten o derivados		X		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	X	
Huevos y productos a base de huevo		X	X	
Pescado y productos a base de pescado		X	X	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X	X	
Soja y productos a base de soja	X			
Leche y sus derivados, incluida la lactosa		X	X	
Frutos de cáscara y productos derivados		X	X	
Apio y productos derivados		X	X	
Altramuces y productos derivados		X		X
Mostaza y productos derivados		X	X	
Sésamo y productos a base de sésamo		X		X
Sulfitos y anhídrido en concentración > 10 ppm SO ₂		X	X	
Moluscos y productos derivados		X	X	

(*) Presencia involuntaria, indica que existe peligro de contaminación cruzada en las instalaciones.

	FICHA TÉCNICA	Ed. 05/06/2026 Rev. 00
	Pollo al chilindrón	Página 2 de 3

OMG	El producto no contiene ningún ingrediente procedente de Organismos Modificados Genéticamente (OMG).
Productos irradiados	El producto no ha sido sometido a ningún tipo de radiación ionizante ni contiene ningún ingrediente irradiado.
Contaminantes	El producto cumple con la legislación vigente, <i>Reglamento (CE) 915/2023</i>

Características organolépticas	
Olor	
Color:	
Sabor:	
Textura	

Información nutricional	Valores medios por:	100 g
	Valor energético	622 kJ 149 kcal
	Grasas de las cuales saturadas	8,5 g 2,0 g
	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	2,3 g 1,0 g
	Proteínas	15 g
	Sal	0,45 g

Características físico - químicas	
Cuerpos extraños	Ausencia de cuerpos extraños (espinas, trozos de metal plásticos, vectores, etc.)

Características microbiológicas <i>Reglamento CE 2073/2005, Reglamento CE 1441/2007 y posteriores modificaciones</i>	Parámetro	Valor Umbral	Valor límite máximo
	Bacterias aerobias mesófilas	10 ⁴ ufc/g	10 ⁵ ufc/g
	Enterobacterias lactosa positivo	10 ¹ ufc/g	10 ² ufc/g
	Escherichia coli	Ausencia/g	Ausencia/g
	Stahylococcus aureus	10 ¹ ufc/g	10 ² ufc/g
	Listeria Monocytogenes	Ausencia/25 g*	
	Salmonella	Ausencia/25 g	
	* <100ufc/g en final de vida útil.		

	FICHA TÉCNICA	Ed. 05/06/2026 Rev. 00
	Pollo al chilindrón	Página 3 de 3

ENVASADO	
Envase primario	Bolsa (Bolsas con film, fondo de poliamida y tapa fil multicapa poliamida/polietileno).
Peso neto envase primario	2 kg (bolsa)
Unidades envase secundario (caja)	4 bolsas
Envase secundario	Caja cartón color blanco
Peso neto envase secundario	8 kg

Identificación y trazabilidad	
Referencia / Código EAN13 caja	8436035145911
Referencia / Código EAN13 unidad	8436035145911
Identificación del lote	En etiqueta 4 letras, la penúltima correlativa + dígitos numéricos a continuación En cumplimiento del reglamento 178/2002, dispone de un sistema de trazabilidad que permite reconstruir el historial de un producto en todas las etapas de producción, transformación y distribución. Cada unidad de consumo puede ser trazado a partir del lote de producción identificado en la etiqueta, permitiendo identificar los ingredientes, manipuladores, maquinaria y temperaturas durante el proceso.

Conservación	Mantener en congelación entre -20°C y -18°C.
Transporte	Correctas condiciones higiénicas del camión. Temperatura del transporte será de -18°C. Aceptación de hasta 3°C de tolerancia teniendo en cuenta la rotura del frío durante la descarga y recepción.
Vida útil	540 días a partir de la fecha de producción, en su envase original, sin perforar a temperatura de congelación, entre -20 y -18°C. Identificación fecha de caducidad en etiqueta (DD-MM-AAAA)
Vida útil secundaria	Una vez el producto abierto, conservar en refrigeración (entre 0 y 4°C) en un envase hermético durante máximo 48h. Una vez regenerado el producto se debe consumir en 24h.
Uso previsto	Apto para la alimentación de la población en general excepto personas alérgicas o sensibles a los alérgenos declarados anteriormente.
Modo de empleo	Descongelar previamente el producto a una temperatura de refrigeración, entre 0º y 4ºC un máximo de 14 días. Una vez descongelado no volver a congelar. Regenerar en envase original (100% vapor), durante 15 minutos a 100ºC. Agitar la bolsa sin abrir para homogeneizar la salsa. Traspasar el producto a envase apto para calor seco, dorar al horno a 175ºC (30% vapor) sin tapar durante 15 min o hasta alcanzar 75ºC en el centro del producto.