

LONCHEADO KEBAB DE POLLO

DESCRIPCIÓN	
PRODUCTO	Kebab de pollo asado.
ORIGEN	España
INGREDIENTES	Pollo (82%), agua (14%), proteína y fibra vegetal (SOJA), almidón, especias y extractos de especias (MOSTAZA), sal, aroma, emulgentes E-450 y E-451, dextrosa.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
FORMA	Laminar
ASPECTO	Sano y uniforme de tamaño y color
OLOR	Olor típico de carne asada de ave altamente especiada
TEXTURA	Textura muy carnosa y suave
SABOR	Especiado
PESOS Y CALIBRE	
Bolsas de 500 G, 1, 2, 2.5, 6 y 10 Kg. Cajas de 12 y 14 kg. Bandejas de 300g, 500 g, 1 Kg y 2 Kg	
PROCESOS TECNOLÓGICOS APLICADOS	
Asado a temperaturas superiores a 85°C, envasado en atmósfera protectora y refrigerado (0°C-4°C) o envasado al vacío y ultracongelado (-40°C).	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	
% DAÑOS GRAVES	Ausencia
% PODRIDO/FERMENTADO	Ausencia
% ENMOHECIDOS	Ausencia
% MATERIAS EXTRAÑAS	Ausencia
% INSECTACIÓN	Ausencia
Aw (Actividad de agua)	> 0.98
PH	~ 6,2 a 6,4
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones posteriores. Un producto de correcta calidad microbiológica no debe de exceder durante su vida útil de los límites microbiológicos establecidos por el reglamento anteriormente mencionado.	
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ausencia /g
SALMONELLA	Ausencia /25 g
PELIGROS QUÍMICOS	
E-450	5 g/kg
E-451	5 g/kg
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO FINAL	
ENVASADO	
Al vacío, en bolsas de plástico aptas para uso alimentario o en bandejas con atmósfera protectora, con su certificado de conformidad correspondiente. Las bolsas al vacío o bandejas se introducen en una caja de cartón y el producto queda listo para refrigerar o ultra congelar.	
ETIQUETADO ENVASE	Etiqueta acorde con las especificaciones de las normativas vigentes: Según RD 1169/11 y sus modificaciones posteriores.
EMBALAJE	Caja cartón: Kb-sq-k

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	FECHA:31/08/2018 Revisión:5 FT_5
		Dimensiones: A) Caja 8 Kg (8 bolsas de 1 Kg): 385 x 288 x 195 (Largo, ancho, alto) mm B) Caja 10 Kg (5 bolsas de 2 Kg): 550 x 330 x 180 (Largo, ancho, alto) mm C) Caja 8 kg (4 bandejas de 2 Kg o 8 bandejas de 1 Kg): 322 x 260 x 335 (Largo, ancho, alto) mm

	D) Caja 7 kg (14 bandejas de 500 g): 322 x 260 x 335 (Largo, ancho, alto) mm	
ETIQUETADO EMBALAJE	Etiqueta acorde con las especificaciones de las normativas vigentes: Según RD 1169/11 y sus modificaciones posteriores.	
PALETIZACIÓN	Palet: 800 mm ancho x 1200 mm largo	
A) 64 cajas x palet en 8 filas de altura. 512 Kg		
B) 50 cajas x palet en 10 filas de altura. 500 Kg		
C) 55 cajas x palet en 7 filas de altura. 440 Kg		
D) 48 cajas x palet en 6 filas de altura. 336 Kg		
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO		
VIDA ÚTIL	30 días	
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Refrigerado	
USO DEL PRODUCTO	Alimento listo para el consumo.	
VIDA ÚTIL	12 meses	
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Congelación	
USO DEL PRODUCTO	Alimento listo para el consumo.	
POBLACIÓN A LA QUE VA DESTINADA EL PRODUCTO		
El producto va destinado a todos los grupos poblacionales de consumidores a excepción de los alérgicos a algún ingrediente.		
ALÉRGENOS		
Contiene soja y mostaza		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Una ración de 100 g. contiene		
Valor energético	738,49 KJ	175,83 Kcal
Grasas	6,05 g.	6,05 %
de las cuales saturadas	1,72 g.	1,72 %
Hidratos de Carbono	9,60 g.	9,60 %
de los cuales azúcares	3,19 g.	3,19 %
Proteínas	20,75 g.	20,75 %
Sal	2,44 g.	2,44 %
OBSERVACIONES		
Tª Almacenamiento:		
- 0 – 4°C en refrigeración		
- -18°C en congelación		
Producto Halal		
Productos sin irradiación y OMG		