

**LONCHEADO KEBAB DE POLLO**

<b>DESCRIPCIÓN</b>	
<b>PRODUCTO</b>	Kebab de pollo asado.
<b>ORIGEN</b>	España
<b>INGREDIENTES</b>	Pollo (82%), agua (14%), proteína y fibra vegetal ( <b>SOJA</b> ), almidón, especias y extractos de especias ( <b>MOSTAZA</b> ), sal, aroma, emulgentes E-450 y E-451, dextrosa.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	
<b>FORMA</b>	Laminar
<b>ASPECTO</b>	Sano y uniforme de tamaño y color
<b>OLOR</b>	Olor típico de carne asada de ave altamente especiada
<b>TEXTURA</b>	Textura muy carnosa y suave
<b>SABOR</b>	Especiado
<b>PESOS Y CALIBRE</b>	
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	
<b>PROCESOS TECNOLÓGICOS APLICADOS</b>	
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).	
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>	
<b>% DAÑOS GRAVES</b>	Ausencia
<b>% PODRIDO/FERMENTADO</b>	Ausencia
<b>% ENMOHECIDOS</b>	Ausencia
<b>% MATERIAS EXTRAÑAS</b>	Ausencia
<b>% INSECTACIÓN</b>	Ausencia
<b>Aw (Actividad de agua)</b>	> 0.98
<b>PH</b>	~ 6,2 a 6,4
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	
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.	
<b>LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	Ausencia /g
<b>SALMONELLA</b>	Ausencia /25 g
<b>PELIGROS QUÍMICOS</b>	
E-450	5 g/kg
E-451	5 g/kg
<b>PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO FINAL</b>	
<b>ENVASADO</b>	
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.	
<b>ETIQUETADO ENVASE</b>	Etiqueta acorde con las especificaciones de las normativas vigentes: Según RD 1169/11 y sus modificaciones posteriores.
<b>EMBALAJE</b>	<b>Caja cartón:</b> Kb-sq-k

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	<b>FECHA:31/08/2018</b> <b>Revisión:5</b> <b>FT_5</b>
		<b>Dimensiones:</b> 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	
<b>ETIQUETADO EMBALAJE</b>	Etiqueta acorde con las especificaciones de las normativas vigentes: Según RD 1169/11 y sus modificaciones posteriores.	
<b>PALETIZACIÓN</b>	<b>Palet:</b> 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		
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b>		
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.	
<b>POBLACIÓN A LA QUE VA DESTINADA EL PRODUCTO</b>		
El producto va destinado a todos los grupos poblacionales de consumidores a excepción de los alérgicos a algún ingrediente.		
<b>ALÉRGENOS</b>		
Contiene soja y mostaza		
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>		
<b>Una ración de 100 g. contiene</b>		
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 %
<b>OBSERVACIONES</b>		
Tª Almacenamiento:		
- 0 – 4°C en refrigeración		
- -18°C en congelación		
Producto Halal		
Productos sin irradiación y OMG		