

		Hoja de registro
FICHA TÉCNICA - POLLO YAKITORI BBQ		

Detalles del producto	
Nombre del producto	50g Brochetas de pechuga de pollo
País de origen	China

Composición y almacenamiento	
Declaración de ingredientes (según producto final)	Pollo (95%), agua, almidón de tapioca, sal, xilosa, dextrosa, citrato de sodio, aceite de soja refinado, estabilizantes (sodio Pirofosfato y tripolifosfato de sodio)
Consejos sobre alérgenos- Contiene	Ninguno
Consejos sobre alérgenos: pueden contener	Trigo, huevo, apio, pescado, soja, leche, semillas de sésamo
Período de validez de la producción	18 meses
Instrucciones de almacenamiento	Mantener congelado a -18°C o menos, Una vez descongelado, no volver a congelar
Política de alérgenos	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cuando se almacenan, los accesorios que contienen ingredientes alergénicos y no alergénicos se dividen en diferentes almacenes; 2. cuando se utilizan, los accesorios que contienen ingredientes alergénicos y no alergénicos se pesan en diferentes casas, con diferentes recipientes y marcas claras; 3. Cuando los accesorios cambian o la producción termina, todos los contenedores utilizados se limpian completamente; evitando los diferentes ingredientes alergénicos con contaminación cruzada; 4. Los productos con ingredientes alergénicos y no alergénicos se fabrican en días diferentes, si no, los productos con ingredientes no alergénicos se organizan en primer lugar, luego son el alérgeno; 	

Información nutricional		
Nutritivo promedio	Por 100g de producto final	Fuente de la fecha (Calculado o probado)
Energía (kJ/kcal)	498kJ/119kcal	Probado
Grasa (g)	2.8g	Probado
De las cuales saturadas(g)	0,285 g	Probado
Carbohidratos (g)	0,2 g	Probado
De los cuales azúcares(g)	1.0g	Probado
Fibra (g)	1,1 g	Probado
Proteína (g)	23,2 g	Probado
Sal (g)	1,43 g	Probado

		Hoja de registro
FICHA TÉCNICA - POLLO YAKITORI BBQ		

Información microbiológica				
Organismo	Blanco	Rechazar	Frecuencia de la prueba	Método*
Recuento total (ufc/g)	≤104	>104	5 muestras para un producto por día	Interno laboratorio aprobado por CNAS
Coliformes (mpn/g)	<3	>3		
E.Coli (mpn/g)	<3	>3		

		Hoja de registro
FICHA TÉCNICA - POLLO YAKITORI BBQ		

Staphylococcus aureus (UFC/g)	<10	>10		
Salmonella (X/25 g)	No detectado	Presente		
Listeria monocytogenes (X/25 g)	No detectado	Presente		

*Todas las pruebas microbianas deben llevarse a cabo según las normas acordadas a nivel mundial, por ejemplo, AOAC. Certificado de devolución de las pruebas más recientes con especificación completa,

Detección de metales		
Tipo	Sensibilidad	Frecuencia
Ferroso	1,5 mm	Cada paquete, la máquina probó una puesta en marcha, un acabado y cada 30 minutos
No ferroso	2,0 mm	Cada paquete, la máquina probó una puesta en marcha, un acabado y cada 30 minutos
Acero inoxidable	1,5 mm	Cada paquete, la máquina probó una puesta en marcha, un acabado y cada 30 minutos

Información organoléptica	
Apariencia	Ver foto abajo
Peso del producto	45g-55g>80%, 40g-60g=100%



		Hoja de registro
FICHA TÉCNICA - POLLO YAKITORI BBQ		

Información de embalaje		
Tipo de embalaje (por ejemplo, caja, bolsa)	Bolsa	Caja
Material de embalaje	PE+Nylon	Cartón
¿El material es adecuado para el contacto con alimentos?*	Sí	No
Dimensiones	360mm*290m m	389mm*271mm*334m m
Peso neto	1kg	10kg
Código de barras	5055297401431	0742776839988
Posición de la etiqueta	Impreso en bolsa	Impreso en caja
Formato de trazabilidad (por ejemplo, dd / mm / aa)	Fecha de producción, fecha BB, lote No.	Fecha de producción, fecha BB, Lote no.

*ref Reglamento de información alimentaria de 2014 y sus modificaciones

Pasos del proceso
Por favor, detalle los pasos de su proceso a continuación o en una hoja separada si es necesario
<ol style="list-style-type: none"> 1. Inspección de materias primas (CCP1), temperatura de la carne 0-4 °C 2. Cayendo 3. Descansar durante 4-6 horas 4. ensartado 5. Frito 6. Al vapor, temperatura del núcleo >80 °C (CCP2) 7. IQF. Temperatura del núcleo -18°C 8. Etiquetado y embalaje 9. Detección de metales (CCP3), sin fe 2.0mm, fe 1.5mm, SS 1.5mm 10. Radiografía (CCP3). Vidrio y PVC 11. Estuchado 12. Cámaras frigoríficas, conservar a <-18°C

		Hoja de registro
FICHA TÉCNICA - POLLO YAKITORI BBQ		

Fecha de intolerancia alimentaria				
		Sí(√)	No(X)	Comentarios
1	¿Libre de maní y derivados (Excl.Oil)?	√ √ √		
2	¿Libre de aceite de maní refinado a SCOPA?	√		
3	¿Libre de aceite de maní no refinado a SCOPA?			
4	¿Libre de frutos secos/derivados de frutos secos sin aceites?			
5	Libre de aceite de nuez refinado a SCOPA std.?	√		
6	Libre de aceite de nuez no refinado a SCOPA std.?	√		
7	Libre de Nut	√		
8*	¿Tiene nueces / aceite de nuez o cualquier producto que puede contener los productos anteriores en el sitio?		X	
8 bis	¿Conoces posibles áreas de cruce? ¿Contaminación por nueces / aceite de nueces en el sitio?		X	
9	¿Libre de coco?	√		
10	¿Libre de piñones / queveles de pino?	√		
11	¿Libre de semillas y derivados sin aceites?	√		
12	Libre de aceite de semilla refinado a SCOPA std.?	√		
13	Libre de aceite de semilla no a SCOPA std.?	√		
14*	¿Libre de contaminación cruzada de semillas de sésamo?	√		
15*	Libre de productos de origen animal: ¿lácteos?	√		
	¿Libre de leche y derivados de la leche?	√		Se celebra en el sitio pero Controles establecidos
	¿Libre de huevo y derivados del huevo?	√		Se celebra en el sitio pero Controles establecidos
16	Libre de productos de origen animal: ¿carne?		X	Producto avícola
	¿Libre de carne de res?	√		
	¿Libre de carne de cerdo?	√		
	¿Libre de cordero?	√		
	¿Libre de aves de corral?		X	Producto avícola
17*	Libre de peces, crustáceos, moluscos y sus ¿Derivados?	√		
18*	¿Libre de trigo y derivados del trigo?	√		Se celebra en el sitio pero Controles establecidos
19	¿Libre de centeno y derivados de centeno?	√		
20	¿Libre de cebada y derivados de cebada?	√		
21	¿Libre de avena y derivados de avena?	√		
22	¿Libre de maíz y derivados del maíz?	√		
23	¿Libre de derivados de soja y soja?		X	Aceite de soja refinado
24	¿Libre de gluten?	√		

		Hoja de registro		
FICHA TÉCNICA - POLLO YAKITORI BBQ				

25	¿Libre de levadura y derivados de levadura?	√		
26	¿Libre de frutas y derivados de frutas?	√		
27	Libre de verduras y verduras ¿Derivados?		X	Aceite de soja refinado
28*	¿Libre de apio?	√		Se celebra en el sitio pero Controles establecidos
29*	¿Libre de mostaza?	√		
30	¿Libre de aditivos-conservantes?	√		
31	Libre de colores: ¿natural o artificial?	√		
32	¿Libre de glutamatos?	√		
33	¿Libre de HVP?	√		
34	¿Libre de AZO y colorantes de alquitrán de hulla?	√		
35	¿Libre de benzoatos?	√		
36*	Libre de niveles de dióxido de azufre >10mg / kg?	√		
37	¿Libre de BHA/BHT?	√		
38	¿Libre de aspartamo?	√		
39*	¿Libre de Lupin?	√		

IRRADIACIÓN

¿Se ha irradiado el producto o alguno de sus ingredientes?

Sí No

Identificar los ingredientes que han sido irradiados

	es este producto; ¿Apto para	Sí	No	Comentarios
1	vegetarianos? ¿Apto para		√ √	
2	vegetarianos Ova-lacto? ¿Apto para		√ √	
3	veganos? ¿Apto para celíacos?		√	
4	¿Certificado Kosher? ¿Certificado			
5	Halal?			
6	¿Orgánico?	√		
7	¿Certificación libre de G.M.O.?		√	
8			√	