



## Especificación del producto terminado

Desde la apertura del envase	
<b>VIDA ÚTIL MÍNIMA</b> En depósito	6 meses
<b>DECLARACIÓN DE INGREDIENTES</b> Lista que aparece en la etiqueta	<p>Pechuga de pollo (55%), empanizado [harina de trigo, especias, pirofosfato (E450i) y bicarbonato de sodio (E500ii) como gasificante, pimentón rojo (E160c) como colorante, sal, dextrosa], rebozado [harina de trigo, aditivos alimentarios (dihidrógeno pirofosfato disódico (E450i) y bicarbonato de sodio (E500ii) como gasificante), pimentón rojo (E160c) como colorante, sal, especias, dextrosa], adobo [fécula de patata, azúcar, sal, pimienta blanca en polvo, glutamato monosódico (E621) como potenciador del sabor, tripolifosfato de sodio (E450(b)), hexametáfosfato de sodio (E452) como emulsionantes, chile en polvo (extracto de chile, maltodextrina, 5'-ribonucleótidos disódicos (E631) como potenciador del sabor), bicarbonato de sodio (E500) como regulador de acidez, ajo en polvo, aceite de soja refinado), extracto de ajo (aceite de ajo, aceite de soja refinado), pre-frito en aceite de soja refinado.</p> <p style="text-align: right;">55%</p>
<b>CONTENIDO MÍNIMO DE CARNE</b> <b>CONTENIDO MÍNIMO DE PESCADO</b> <b>CONTENIDO MÍNIMO DE CARNE MAGRA VISIBLE</b> , p. ej. tocino	
<b>INFORMACIÓN DE CODIFICACIÓN DE FECHA</b> Como se muestra en la etiqueta	CONGELADO EL (DD/MM/AAAA): p. ej. 13 03 2010 FECHA DE CONSUMO PREFERENTE (DD/MM/AAAA): p. ej. 11 09 2011 NÚMERO DE LOTE: 10031301 10 = AÑO (2010) 03 = MES (MARZO) 13 = DÍA (13) 01 = LOTE N.º
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	Freír: calentar el aceite a 180°C (360°F), freír durante 4-5 minutos directamente desde el congelador. Escurrir el aceite sobre papel absorbente. El equipo de cocina varía, ajústelo según sea necesario. Asegúrese de que el producto esté bien caliente antes de consumirlo.
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO / PARÁMETROS DE TEMPERATURA</b> Entrega y almacenamiento	≥ - 18 °C

## Especificación del producto terminado

INFORMACIÓN DE LA RECETA				
Ingrediente	Proveedor	Peso	%	País de origen
Pollo			55	China
Escabeche			45	Porcelana
bateador				Porcelana
empanizador				Porcelana
Aceite de soja refinado				Porcelana
Total			100.00	Porce
				lana

INFORMACIÓN DIETÉTICA/NUTRICIONAL	
FUENTE DE DATOS NUTRICIONALES	
es decir Nutricalc / Analítico	analítico
VALORES TÍPICOS POR 100g/100ml	
ENERGÍA	
kJ	946kJ
kcal	225 kcal
PROTEÍNA	12,0 g
CARBOHIDRATO de los cuales azúcar	14,9 g 2,5 g
GRASA de las cuales saturadas	13,2 g 2,54 g

## Especificación del producto terminado

Sal	1,11 g
-----	--------

### RECLAMOS ESPECIALES / INFORMACIÓN SOBRE LA BANDEJA DE DIETA:

#### INFORMACIÓN DEL PAQUETE TERMINADO

PESO/VOLUMEN DE CADA UNIDAD	NÚMERO DE UNIDADES POR EXTERIOR	1 kg por bolsa	
	NÚMERO DE UNIDADES	5 kg (5 bolsas) por caja	
POR PALET		-	
CAPAS POR PALET		-	
EMBALAJE DE CONTACTO PRIMARIO Dimensiones críticas, peso y material de cada componente utilizado			
Bolsa de artículos	material de polietileno	Peso	Dimensiones 240x360mm
EMBALAJE SECUNDARIO Dimensiones críticas, peso y material de cada componente utilizado			
Caja de artículos	Material cartón corrugado	Peso	Dimensiones 40x25x13cm

#### REQUISITOS DE PEDIDO MÍNIMO

18 toneladas métricas

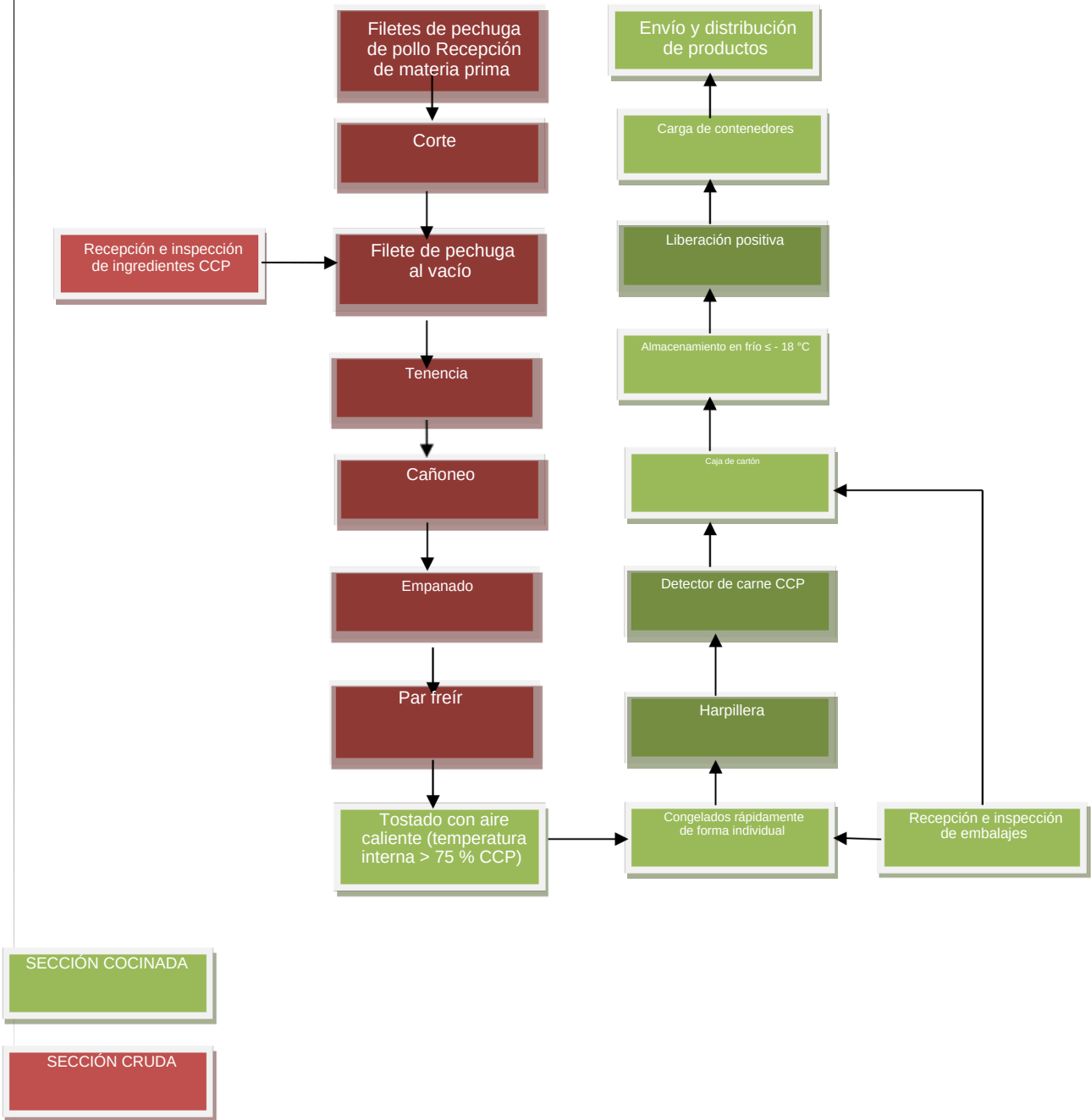
#### PLAZOS DE ENTREGA DE PEDIDOS

6-7 semanas

# Especificación del producto terminado

## PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL E INFORMACIÓN DEL PROCESO

DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y ENVASADO, INCLUYENDO TIEMPOS Y TEMPERATURAS DE CALENTAMIENTO Y ENFRIAMIENTO, pH, DETECCIÓN DE METALES, etc., CUANDO CORRESPONDA. Se adjuntará un diagrama de flujo del proceso.



## Especificación del producto terminado

--

### INFORMACIÓN SOBRE EL PROCESO Y EL CONTROL DE CALIDAD

Prueba	Método	Frecuencia	Parámetros de especificación/Procedimiento No detectado
Verifique la materia prima del pollo para detectar la presencia de residuos de medicamentos como nitrofurano y cloranfenicol. Verifique la proporción de mezcla de la marinada y otros ingredientes. Verifique que el producto esté completamente cocido.	Prueba de laboratorio	Cada lote	
	Báscula electrónica, verificada por el control de calidad de fábrica.	Cada lote	Según la formulación de la hoja de instrucciones de producción.
	Termómetro e inspección visual	Cada lote	Temperatura interna del producto $\geq 80$ °C, sin color rosado en el interior de la carne.

## Especificación del producto terminado

Verificar la temperatura del producto después de la congelación Verificar la apariencia de los productos terminados	Termómetro	Cada lote	Temperatura interna del producto $\leq -18^{\circ}\text{C}$ .
Comprobar el peso de la bolsa	Visual	Cada lote	Sin piezas casadas, hueco de empanado $\geq 1$ cm, sin formas extrañas.
Comprobar objeto extraño	Báscula electrónica	Cada lote	Peso neto mínimo de la bolsa $\geq 2,16$ kg
	Detector de metales	Cada bolsa	Detector de metales: Fe $\geq 1,2$ mm; no férrico $\geq 1,5$ mm, Sús $\geq 2,0$ mm

### INFORMACIÓN ADICIONAL:

NORMAS MICROBIOLÓGICAS			
Organismo	Frecuencia	Objetivo	Nivel de rechazo
Recuento total viable/g	Una vez por lote	$\leq 10^4$	$\geq 10^4$
Coliformes /g	Una vez por lote	$\leq 10^2$	$\geq 10^2$
E-coli /g	Una vez por lote	$< 10$ ufc/g	$> 10$ ufc/g
Estafilococo áureo /g	Una vez por lote	$< 10$ ufc/g	$> 10$ ufc/g
Salmonella ssp /25 g	Una vez por lote	No detectado	Detectado
Listeria monocytogenes /25 g	Una vez por lote	No detectado	Detectado

PROPIEDADES FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS	
NORMAS DE COLOR	Color marrón dorado
SABOR	Pollo picante con sabor a ajo, sin sabor extraño.
TEXTURA	Carne de pollo de músculo entero, crujiente por fuera y tierna por dentro
APARIENCIA	Bocaditos de pollo empanizados con apariencia natural
OLOR	Típico de la carne de pollo sana, sin olores extraños.

## Especificación del producto terminado

PH	n / A
VISCOSIDAD	n / A
TAMAÑO	n / A

### APÉNDICE 1 - INFORMACIÓN SOBRE CONTENIDO LIBRE/ADECUACIÓN

Es de vital importancia que la información suministrada sea correcta y que no se realicen cambios no autorizados en los ingredientes o recetas sin acuerdo o notificación previa.

	Eliminar según corresponda	Comentarios
El producto y los ingredientes utilizados para fabricar el producto son:		
Libre de leche o derivados de la leche	si	
Libre de lactosa	si	
Libre de huevo y derivados de huevo	si	
Libre de productos animales	NO	Pollo
Libre de gelatina	si	
Libre de cuajo	si	
Libre de carne de res y subproductos de carne de res: se requiere país de origen.	si	
Libre de vísceras	si	
Libre de colágeno bovino y extractos de proteínas	si	
Libre de grasa y sebo de res	si	
Libre de caldo y extractos de res	si	
Libre de MRM (carne recuperada mecánicamente)	si	
Libre de cerdo y productos de cerdo: se requiere país de origen.	si	
Libre de pescado, crustáceos, moluscos y sus derivados	si	
Libre de BHA / BHT	si	
Libre de colorantes azoicos y colorantes de alquitrán de hulla	si	
Libre de trigo y derivados del trigo	NO	Harina de trigo en el recubrimiento
Libre de cebada	si	
Libre de avena y espelta	si	
Libre de centeno	si	
Libre de kamut	si	
Libre de cepas híbridas	si	
Libre de gluten	NO	Trigo en el recubrimiento
Libre de glutamatos, p. ej., glutamato monosódico	NO	
Libre de benzoatos	si	
Libre de sulfitos	si	
Libre de frutos secos, aceites de frutos secos y derivados de frutos secos	si	
Libre de semillas de sésamo y derivados	si	
Libre de soja y derivados de soja	NO	aceite de soja
Libre de maíz	NO	
Libre de derivados del maíz	NO	Dextrosa

--	--	--	--



## Especificación del producto terminado

Libre de proteína vegetal hidrogenada o derivados	Sí	
3-MCPD (3-monocloropropano-1, 2-diol) <10 ppb Confirmado por análisis	Sí	
Libre de frutas y derivados de frutas	Sí	
Libre de vegetales y derivados de vegetales	No	
Libre de levadura y derivados de levadura	Sí	
Libre de ajo	No	Ajo en polvo para empanizar
Libre de miel	Sí	
Libre de goma laca	Sí	
Libre de aspartamo	Sí	
Libre de apio/apio nabo	Sí	
Libre de mostaza	Sí	
Libre de látex	Sí	
Libre de colorantes artificiales	Sí	
Libre de sabores artificiales	Sí	
Libre de sal añadida	No	En adobo
Libre de azúcar añadido	No	
Libre de aditivos	No	
Libre de alimentos irradiados	Sí	
Libre de organismos modificados genéticamente	Sí	
Apto para vegetarianos	No	
Apto para ovolactovegetarianos	No	
Apto para veganos	No	
Apto para celíacos	No	Harina de trigo en recubrimiento
Apto para intolerantes a la lactosa	Sí	
Apto para personas alérgicas a los frutos secos	Sí	

### APÉNDICE 2 - INFORMACIÓN SOBRE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS

Recuerde tener en cuenta los ingredientes y los coadyuvantes de elaboración. También debe tener cuidado de determinar la fuente de los ingredientes que puedan derivarse de la soja o el maíz; la lista de ejemplos no es exhaustiva. Necesitamos conocer al proveedor, el país de origen exacto y la ubicación de la fábrica de todos los ingredientes compuestos. En el caso de materias primas en las que pueda haber problemas relacionados con la modificación genética, detalle el método de fabricación.

¿El producto o alguno de sus ingredientes contiene algún material genéticamente modificado, sea viable o no?	No	
¿El material o alguno de los coadyuvantes de procesamiento se produce a partir de material genéticamente modificado, sea viable o no?	No	
¿Se ha modificado significativamente el material o alguno de los auxiliares de procesamiento como resultado de la modificación genética?	No	
¿Se han utilizado organismos genéticamente modificados como coadyuvantes de elaboración o aditivos o para producir coadyuvantes de elaboración o aditivos utilizados en relación con la producción del alimento o de alguno de sus componentes?	No	


## Especificación del producto terminado

¿El producto o alguno de sus ingredientes contiene soja o maíz?	Sí	
Si el producto o alguno de sus ingredientes contiene soja o maíz, ¿proviene de una fuente libre de OGM?  Por favor, proporcione una declaración al respecto.	Sí	
¿El producto o alguno de sus ingredientes contiene o se produce utilizando algún derivado potencial de soja o maíz, por ejemplo, aceite de soja, lecitina, glucosa, maltodextrina, ácido ascórbico, ácido cítrico, etc.?	Sí	
Si el producto o alguno de sus ingredientes se produce utilizando alguno de los anteriores, ¿proviene de una fuente libre de OGM?  Por favor, proporcione una declaración al respecto.	Sí	
¿Puede usted rastrear hasta la fuente para confirmar que el maíz es genéticamente modificado?	No	
¿Puede usted rastrear hasta la fuente para confirmar que el maíz no es genéticamente modificado?	No	
¿Puede usted rastrear la fuente para confirmar que la soja no es genéticamente modificada?	No	
¿Puede usted rastrear la fuente para confirmar que la soja es genéticamente modificada?	No	

Si la respuesta a alguna de las preguntas es SÍ, proporcione detalles completos y adjunte la información relevante.

### DECLARACIÓN / GARANTÍA

Según el acuerdo, no se podrán realizar cambios en esta especificación de ingredientes sin notificación previa.

El producto alimenticio, el embalaje y la etiqueta, en adelante denominado El Producto, cumplen todos los requisitos legales pertinentes de la CE.

Todos los productos suministrados estarán sujetos a nuestros requisitos de compra y a los requisitos de la Guía de estándares de operación para proveedores de ingredientes y envases y las Condiciones técnicas de suministro.

### ESPECIFICACIÓN Y GARANTÍA ACORDADAS PARA PROVEEDOR