Especificación del producto

Código y nombre del producto: 2928 Pastel premium de pollo y champiñones

Descripción: Relleno de pollo y champiñones con base de masa quebrada y tapa de hojaldre – Congelado al horno

Envuelto

Ingredientes:

Agua, harina de trigo, grasas y aceites vegetales [palma, colza, agua, sal, jugo de limón, emulsionante (E471), ácido cítrico], pollo (14 %), champiñones (3 %), polvo alto en grasa [grasa vegetal, glucosa jarabe, sólidos de leche], salsa de pollo y champiñones en polvo [almidón de maíz ceroso modificado, grasa en polvo (aceite de palma, lactosa, proteína de leche), sal, harina de trigo, leche entera en polvo, potenciador del sabor (E621), proteína vegetal hidrolizada, extracto de levadura, Saborizantes (contiene apio)], glaseado [agua, almidón modificado, aceite de colza, proteínas de leche, emulgentes (lecitina de soja (E322), E471), regulador de acidez (E339iii), colorante (E160a)], almidón de maíz modificado, caldo de pollo asado [Pollo asado, Grasa de pollo, Extracto de levadura, Jarabe de glucosa, Maltodextrina, Aroma natural, Sal, Azúcar, Extracto concentrado de pollo, Zumo de limón concentrado, Cebolla deshidratada], Sal, Gasificantes (E450, E500), Pimienta negra.

Alérgenos: Para los alérgenos (incluidos los cereales que contienen gluten), consulte los ingredientes en negrita.
Puede contener nueces.

Advertencia de huesos: aunque se han tomado todas las precauciones para extraer los huesos, pueden quedar huesos pequeños .

Breve descripción del paso del proceso:

Ingesta de materia prima

Pesaje de lotes de ingredientes del producto

Relleno Cocción (CCP 1 temperatura mínima objetivo 85 °C) Refrigeración (CCP 2

<8°C en 4 horas) Fabricación de pastelería

Ensamblaje de productos Congelación

- *(Si es aplicable)*

Horneado (si corresponde) (CCP 1 temperatura mínima objetivo 85°C) Refrigeración (CCP 2

<8 °C en 4 horas) Embalaje (si corresponde)

Detección de metales (PCC 3)

Embalaje de la caja exterior (si corresponde)

Envío

Directrices de recalentamiento:

Descongele durante la noche en condiciones de temperatura controlada, p. en un refrigerador

Coloque en una bandeja para hornear en un horno precalentado a 200°C / 400°F / Gas Mark 6 durante aproximadamente 20 - 25 minutos.

Asegúrese de que el producto esté muy caliente antes de servir.

		Valores
Información nutricional:	Energía kJ	1200
	kcal	287
	Grasas (g)	17.3
	Saturadas (g)	7.54
	Carbohidratos (g)	24.3
	Azucar (g)	2.1
	Fibra (g)	1.7
	Proteina(g)	8.5
	Sal (g)	0.35

		Objetico	Fallo
Microestándares:	TVC	<100	>5000
	enterobacterias	<10	>100
	E. Coli	<10	>100
	Salmonella	Absent in 25g	Present in 25g
	Listeria	Absent in 25g	Present in 25g
	B. Cereus	<50	>100
	Staphylococcus	<50	>100
	Levadura	<1000	>10000
	Moho	<20	>100

Lleno: 12 x 230g (2.76Kg aproximadamente)

Informción del palet:
15 Cajas por capa
9 Capas por palet
135 Cajas por palet

Medidas de embalaje: Película: 2g cada uno aprox. (24g por caja)
Dimensiones de la lámina: 109 x 78 x 33 mm, 2,76 g cada una (33,12 g en total) Dimensiones de la caja: 332 x 224 x 140 mm, 181 g cada una
Peso de la cinta y la etiqueta: 5 g cada caja Peso de la caja: 3,0 kg aproximadamente
Dimensiones del palet: 1200 x 1000 x 162 mm, 28 000 g (más almohadilla de capa de palet 436 g y envoltura de palet 240 g)
Peso total del palet: 433,7Kg (aproximadamente) Altura total del palet: 1,42 m (aproximadamente)

Código de fecha: Código de fecha juliana (yddd), fecha de consumo preferente

Handle with care.
Manipular con cuidado.

Tenga en cuenta: consideraremos que se acepta esta especificación a menos que se indique lo contrario

SINOPSIS DE CAMBIOS

País de origen: Producido en el Reino Unido con pollo de Brasil .
Por la presente declaro que los ingredientes y sus componentes cumplen con todas las reglamentaciones pertinentes del Reino Unido y la CEE (p. ej., Ley de seguridad alimentaria de 1990, niveles de residuos de plaguicidas, materiales plásticos en contacto con alimentos, etc.), no deben irradiarse ni contener productos genéticamente modificados. **materiales**

FECHA	TEMA	Amendment	Solicitado por	Fecha de emisión anterior
03.04.13	1	Nueva especificación	Cliente	n/a
29.07.2014	2	Alérgeno actualizado según FIR	R. Bungar	03.04.2013
30.03.2016	3	Advertencia de hueso agregada	R. Bungar	29.07.2014