

NUGGET POLLO

Descripción de Producto: preparado de carne, blando, elaborado a partir de carne de pollo, con especias y aditivos (burger meat). Sufre aplastamiento en molde específico, y posterior empanado mecánico. Con un peso aproximado de 25 gramos por unidad. La materia prima carne de pollo proviene de mataderos homologados que cumplen con la legislación vigente y que son, a su vez, proveedores homologados.

Composición Cualitativa (ingredientes): carne de pollo (30%), agua, texturizado (proteína vegetal de **soja**), pan rallado (harina de **trigo**, agua, sal levadura), preparado nugget (sal, almidón de patata, dextrosa, especias aromas naturales, conservante **E-221**), encolante (harina de **trigo**, almidón de maíz, sal, potenciador de sabor E-621, espesante E-412) y agua, preparado para empanar (harina de **trigo**, agua, sal levadura, colorantes E-160a, E-160e).

Valores nutricionales (por 100 g de producto):

Valor energético: 231 kcal / 966 kJ

Grasas: 16,4 g; de las cuales saturadas: 0,3 g

Hidratos de carbono: 22,5 g; de los cuales azúcares: 10 g

Proteínas: 17,4 g

Sal: 0,5 g

Tipo de Envasado y loteado:

A Granel: en envase de cartón de 5 kg en bolsa de papel de polietileno.

El lote viene identificado por el día de fabricación, mes y dos últimas cifras del año, por último el número final identifica el turno de fabricación

Forma de conservación y distribución:

Proceso de congelación: 20 minutos en túnel de congelación para alcanzar una temperatura de -6 °C. 24 horas en cámara de congelación para alcanzar -18°C como temperatura mínima de conservación.

Almacenamiento → en cámara frigorífica a -18 °C.

Distribución → en palets, 135 cajas en 15 capas de 9 cajas.

Medidas de la caja de cartón:

- Caja: 378x252x104 mm
- Tapa: 396x259x104 mm

Fecha de consumo preferente:

Este producto se debe consumir preferentemente antes de los 18 meses desde la fecha de elaboración

Determinación del uso:

- Es un producto congelado el cual debe conservarse en cámara de congelación a una temperatura menor de -18 °C.
- Este producto se consume con previo tratamiento térmico, que asegure un completo cocinado.

Características microbiológicas y límites:

	m(ufc/g)	M(ufc/g)
Escherichia coli	500	5.000
Salmonella	ausencia/25g	

Características físico-químicas y límites:

- **Aw: 0,96**
- **pH: 6,5**

Referencia a Alérgenos:

Contiene gluten

Contiene soja

Contiene sulfitos

En la elaboración de este producto no se utilizan OMG

Población destino: población general