

	Producto Especificación – Bocadito de pollo
--	---

Detalles del producto	
Nombre del producto	Bocados de pollo de palomitas de maíz congelados y completamente cocidos

Composición y almacenamiento	
Declaración de ingredientes (según el producto final)	Filetes de pechuga de pollo (58%), agua, almidón de patata, sal, azúcar, emulgente (pirofosfato de sodio, tripolifosfato de sodio), bicarbonato de sodio, pimentita blanca en polvo, ajo en polvo, recubrimiento [harina de trigo, almidón de patata, dextrosa, sal, especias, agentes de elevación (dihidrógeno disódico Pirofosfato, Hidrógeno de sodio Carbonato, Rojo pimentón), Aceite de soja refinado
Consejos sobre alérgenos-Contiene	Trigo
Consejos sobre alérgenos: puede contener	Huevo, apio, pescado, soja, leche, semillas de sésamo
Vida útil 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	
1. Cuando se almacenan, los accesorios que contienen ingredientes alérgenos y no alérgenos se dividen en diferentes almacenes; 2. cuando se utilizan, los accesorios que contienen ingredientes alérgenos y no alérgenos se pesan en diferentes casas, con diferentes recipientes y marca clara; 3. Cuando los accesorios cambian o la producción termina, todos los envases utilizados se limpian completamente ; evitando los diferentes ingredientes alérgenos con contaminación cruzada; 4. Los productos con ingredientes alérgenos y no alérgenos se fabrican en diferentes días, si no, los productos con ingredientes no alérgenos se organizan primero, luego son el alérgeno;	

Información nutricional		
Nutritivo promedio	Por producto final de 100g	Fuente de la fecha (calculado o probado)
Energía (kJ/kcal))	1012kJ/242kcal	Probado
Grasa(g)	12,9 g	Probado
De los cuales satura(g)	1,6 g	Probado
Carbohidratos(g)	18,2 g	Probado
De los cuales azúcares(g)	1,1 g	Probado
Fibra (g)	1,1 g	Probado
Proteína(g)	13,2 g	Probado
Sal(g)	1,12	Probado

	Producto Especificación – Bocadito de pollo
--	---

Organismo	Información microbiológica			Método*
	Blanco	Rechazar	Frecuencia de la prueba	
Recuento total (ufc/g)	≤104	>104	>3	Inte rnallab aprobado p or CNAS
Coliformes (mpn/g)	<3	>3		
E.Coli (mpn/g)	<3	>10	5 muestras para un	
Staphylococcus aureus (UFC/g)	<10	Presente	producto por día	
Salmonella (X/25 g)	No detectado	Presente		
Listeria monocytogenes (X/25 g)	No detectado			

*Todas las pruebas microbianas deben llevarse a cabo de acuerdo con los estándares acordados a nivel mundial, por ejemplo, AOAC. Certificado de devolución de las pruebas más recientes con especificaciones completadas,

Detección de metales		
Tipo	Sensibilida d	Frecuencia
Ferroso	1,5 mm	Cada paquete, la máquina probó un arranque, finalización y cada 30 minutos
No ferroso	2,0 mm	Cada paquete, la máquina probó un arranque, finalización y cada 30 minutos
Acero inoxidable	1,5 mm	Cada paquete, la máquina probó un arranque, finalización y cada 30 minutos

Información organoléptica	
Apariencia	Vea la foto a continuación
Peso del producto	10g ~ 18g ≥90%, 8g ~ 20g = 100%



	Producto Especificación – Bocadito de pollo
--	---

Información de em balaje		
Tipo de embalaje (por ejemplo, caja, bolsa)	Bolsa	Caja
Material de embalaje	PE+Nylon	Cartón
¿Es el material adecuado para el contacto con alimentos?*	Sí	No
Dimensiones	360 mm * 240 mm	409mmx256mmx154m m
Peso neto	1kg	5 kg
Posición de la etiqueta	Impreso en la bolsa	Fin de la 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
1. Inspección de materias primas (CCP1), temperatura de la carne 0-4 ° C 2. Cayendo 3. Pre-polvo 4. Maltrecho 5. Empanado 6. Fritos con flash 7. Tostado, Temperatura del núcleo >80 ° C (CCP2) 8. IQF. Temperatura del núcleo -18°C 9. Etiquetado y embalaje 10. Detección meatal (CCP3), Non-Fe 2.0mm, Fe 1.5mm, SS 1.5mm 11. X-ray (CCP3). Ceramic ballΦ: 4.0mm、Sus wireΦ: 0.4×5mm、Sus ballΦ: 0.7mm 12. Estuchado 13. Almacenamiento en frío, conservar a <-18°C

	Producto Especificación – Bocadito de pollo
--	---

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 excl. ¿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 nuez	√		
8*	¿Tienes nueces / aceite de nueces o cualquier producto que puede contener los productos anteriores en el sitio?		X	
8 bis	¿Eres consciente de las posibles áreas de cruce? contaminación de nueces / aceite de nuez en el sitio?		X	
9	¿Libre de coco?	√		
10	¿Libre de piñones/ quernales de pino?	√		
11	Libre de semillas y derivados excl. ¿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 animales: ¿Lácteos?	√		
	¿Libre de leche y derivados de la leche?	√		Heldonsitebut controles establecidos
	¿Libre de huevo y derivados del huevo?	√		Heldonsitebut controles establecidos
16	Libre de productos animales : ¿ 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 de trigo?		X	harina de trigo
19	¿Libre de derivados de centeno y 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?	√		

	Producto Especificación – Bocado de pollo			
--	---	--	--	--

23	¿Libre de soja y derivados de soja?		X	Aceite de soja refinado
24	¿Libre de gluten?		X	harina de trigo
25	¿Libre de levadura y derivados de levadura?	√		
26	¿Libre de frutas y derivados de frutas?	√		

	Producto Especificación – Bocadito de pollo
--	---

27	Libre de verduras y verduras ¿Derivados?		X	Aceite de soja refinado
28*	¿Libre de apio?	√		Heldonsitebut controles establecidos
29*	¿Libre de mostaza?	√		
30	¿Libre de aditivos-conservantes?	√		
31	Libre de colores: ¿Natural o artificial?		X	Exterior marrón dorado
32	¿Libre de glutamatos?	√		
33	¿Libre de HVP?	√		
34	¿Libre de AZO y tintes de alquitrán de hulla?	√		
35	¿Libre de benzoatos?	√		
36*	¿Libre de niveles de dióxido de azufre >10 mg / 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;	Sí	No	Comentarios
1	¿Apto para vegetarianos?		√ √	
2	¿Adecuado para vegetarianos Ova-lacto?		√ √	
3	¿Apto para veganos?		√	
4	¿Adecuado para celíacos?			
5	¿ Certificado Kosher?			
6	¿Certificado Halal ?	√		
7	¿Orgánico?		√	
8	G.M.O. certificado gratis ?		√	