



## TROZOS DE POLLO REHOGADOS CON ALCACHOFAS Y PAPAS

ES

### HOJA TÉCNICA

<b>DESIGNACIÓN</b>	Trozos de Pollo Rehogados con Alcachofas y Papas
<b>PESO NETO</b>	280 gr.
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco
<b>PERIODO DE VALIDEZ</b>	12 meses
<b>TMC EN LA ENTREGA</b>	10 meses
<b>CONDICIONES IDEALES TRANSPORTE</b>	temperatura entre 0 ° C y 25 ° C
<b>CONSERVACIÓN DESPUÉS APERTURA</b>	refrigerar y consumir dentro de las 48 horas
<b>INGREDIENTES</b> <i>(LOS ALÉRGICOS EN NEGRITA)</i>	pechuga de pollo al 37%, bechamel (agua, mantequilla ( <b>LECHE</b> ), <b>HARINA</b> de trigo blando, caldo ( <b>APIO</b> ), sal), alcachofas 15%, papas 14%, aceite de oliva virgen extra, agua, vino blanco ( <b>SULFITOS</b> ), cebolla, hierbas aromáticas, especias, aromas.

### MODO DE PREPARACIÓN

<b>MICROONDA</b>	Taladre la película protectora y caliéntela en el horno de microondas por 90/120 segundo a una potencia de 750/90 vatios (media-alta), los tiempos pueden variar según el modelo del horno.
<b>SARTÉN</b>	Vierta el contenido de la cuenco sobre en una sartén y caliente a fuego lento durante 2/3 minutos, revolviendo con cuidado y sirva.

### Tablas Nutricionales

por 100 gr. de producto

<b>valor energético</b>	
Kcal	111
KJoule	464
<b>Carbohidratos</b>	<b>5,40 g</b>
de los azúcares	0,70 g
<b>Proteína</b>	<b>11,00 g</b>
<b>Grasas</b>	<b>4,80 g</b>
de los cuales saturados	2,30 g
Fibras	1,00 g
Sal	0,60 g

### INFORMACIÓN GENERAL

<b>DIRECCIÓN SITIO PRODUCCIÓN</b>	Via Val di Foro 94/D, 66010 Villamagna (CH)
<b>NOMBRE DEL FABRICANTE</b>	Dama 2 S.r.l.
<b>FÁBRICA</b>	IT B6799 CE
<b>PAQUETE</b>	cuenco en polypropylene 129x 173 x 35 mm, paquete de cartón
<b>LOTE</b>	ejemplo 18/231 año de referencia / año progresivo ejemplo 18/010W año de referencia / semana progresiva del año
<b>FECHA DE CADUCIDAD</b>	ejemplo 15/10/2018 día / mes / año
<b>EAN / CODIGO</b>	8052783629512 / 10701



## TROZOS DE POLLO REHOGADOS CON ALCACHOFAS Y PAPAS

ES

ALERGÉNICOS	ALERGENOS ADICIONALES INTENCIONALES			LLEVAR / CROSS-CONTAMINACIÓN		
ALERGÉNICOS	SI/NO	NOMBRE ESPECÍFICO	NATURALEZA/FUNCIÓN	SI/NO	NOMBRE ESPECÍFICO	NATURALEZA/FUNCIÓN
Cereales que contienen gluten y productos a base de cereales	SI	HARINA	INGREDIENTES	SI	HARINA	INGREDIENTES
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO			NO		
Huevos y productos de huevo	NO			NO		
Pescado y productos de pescado	NO			NO		
Cacahuets y productos a base de maní	NO			NO		
Productos de soja y soja	NO			NO		
Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)	SI	QUESO/LECHE	INGREDIENTES	SI	QUESO/LECHE	INGREDIENTES
Nueces y productos derivados (por ejemplo, nueces, avellanas, pistachos, almendras, pacanas, nueces del Brasil, anacardos, etc.)	NO			NO		
Semillas de sésamo y productos de sésamo	NO			NO		
Sulfito6 en una concentración de al menos 10 mg / kg	SI	VINO BLANCO	INGREDIENTES	SI	VINO BLANCO	INGREDIENTES
Apio y productos a base de apio	SI	APIO	INGREDIENTES	SI	APIO	INGREDIENTES
Productos a base de mostaza y mostaza	NO			NO		
Productos altramuz y altramuz	NO			NO		
Moluscos y productos a base de moluscos	NO			NO		

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS	MÉTODO	CONCENTRACIÓN DETECTADA	UNIDADES DE MEDIDA
TOTAL BACTERIAL	ISO 4833:2003	<10	ufc/g
TOTAL COLIFORMS	ISO 4832:2006	<10	ufc/g
E.COLI	ISO 16649-2:2001	<10	ufc/g
STAFILOCOCCO AUREUS	NF V 08-057-1 2004	<10	ufc/g
LEVADURA	NF V 08-059 2002	<10	ufc/g
MOHOS	NF V 08-059 2002	<10	ufc/g
SALMONELA	ISO 6579:2002/Cor. 1:2004	ausente en 25 gr.	ausencia / presencia en 25 gr.