

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Ed. 15/05/2024 Rev. 27
	<b>Pollo al mole</b>	Página 1 de 3

<b>Denominación reglamentaria</b>	Plato preparado cocinado refrigerado. Pollo con salsa de mole
<b>Denominación comercial</b>	Pollo a la mole
<p>El Pollo a la mole es un plato asiático, que ha sido elaborado con filete de pollo, cocinado envasado en atmosfera protectora siguiendo estrictas condiciones higiénicas. Para uso profesional.</p> <p><i>Para cumplir con el reglamento 852/2004, en todo el proceso de manipulación se sigue un sistema de APPCC el cual está especialmente concebido para garantizar la seguridad alimentaria.</i></p>	

Ingredientes
<p>Pollo asado (48%) (Pechuga de pollo (97%), agua, almidón de maíz, dextrosa y sal), agua, cebolla, mole en pasta (2,2%) (Azúcar, <b>cacahuete</b>, <b>sésamo</b>, chiles secos, aceite vegetal de canola, plátano, galleta (harina de <b>trigo (gluten)</b>, azúcar grasa vegetal de canola emulsificador, sal yodada, saborizantes artificiales), cebolla, especias, sal yodada, chocolate y 0.1% benzoato de sodio como conservador), cobertura de chocolate (azúcar, cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de girasol), y aroma natural de vainilla), aceite de girasol, almidón modificado de maíz, harina de <b>TRIGO</b> y de <b>SOJA</b>, estabilizante (E-412 y E-415)), caldo sabor a pollo (sal, almidón, potenciador del sabor (E-621), dextrosa, especias y aromas), roux oscuro (harina de <b>TRIGO</b>, grasa vegetal de palma, colorante (E-150c), sirope de azúcar caramelizado y maltodextrina).</p> <p><b>Puede contener crustáceos, pescado, huevo, leche, frutos de cáscara, apio, sulfitos, mostaza y moluscos.</b></p>

Información sobre sustancias que causan alergia y/o intolerancia				
Sustancias o productos que causan alergias o intolerancia	Presente en producto		Posibilidad de contaminación cruzada (*)	
	SI	NO	SI	NO
Cereales que contiene gluten o derivados	X		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	X	
Huevos y productos a base de huevo		X	X	
Pescado y productos a base de pescado		X	X	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	X		X	
Soja y productos a base de soja	X		X	
Leche y sus derivados, incluida la lactosa		X	X	
Frutos de cáscara y productos derivados		X	X	
Apio y productos derivados		X	X	
Altramuces y productos derivados		X		X
Mostaza y productos derivados		X	X	
Sésamo y productos a base de sésamo	X		X	
Sulfitos y anhídrido en concentración > 10 ppm SO <sub>2</sub>		x	X	
Moluscos y productos derivados		X	X	

(\*) Presencia involuntaria, indica que existe peligro de contaminación cruzada en las instalaciones.

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Ed. 15/05/2024 Rev. 27
	<b>Pollo al mole</b>	Página 2 de 3

<b>OMG</b>	El producto si contiene ingredientes procedentes de Organismos Modificados Genéticamente (OMG).
<b>Productos irradiados</b>	El producto no ha sido sometido a ningún tipo de radiación ionizante ni contiene ningún ingrediente irradiado.
<b>Contaminantes</b>	El producto cumple con la legislación vigente, <i>Reglamento (CE) 915/2023</i>

Características organolépticas	
<b>Olor</b>	Olor a pollo y chocolate
<b>Color:</b>	
<b>Sabor:</b>	Sabor a pollo y ligero toque de chocolate
<b>Textura</b>	Textura semisólida de la base de salsa de chocolate

Información nutricional	Valores medios por:	100 g
	Valor energético	425,11 kJ 104,84 kcal
	Grasas de las cuales saturadas	2,89 g 0,77 g
	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	3,74 g 2,15 g
	Proteínas	15,12 g
	Sal	1,29 g

Características físico - químicas	
<b>ph</b>	6,06
<b>A<sub>w</sub></b>	
<b>Cuerpos extraños</b>	Ausencia de cuerpos extraños (espinas, trozos de metal plásticos, vectores, etc.)

Características microbiológicas <i>Reglamento CE 2073/2005, Reglamento CE 1441/2007 y posteriores modificaciones</i>	Parámetro	Valor Umbral	Valor límite máximo
	Bacterias aerobias mesófilas	10 <sup>4</sup> ufc/g	10 <sup>5</sup> ufc/g
	Enterobacterias lactosa positivo	10 <sup>1</sup> ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g
	Escherichia coli	Ausencia/g	Ausencia/g
	Stahylococcus aureus	10 <sup>1</sup> ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g
	Listeria Monocytogenes	Ausencia/25	
Salmonella	Ausencia/25 g		

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Ed. 15/05/2024 Rev. 27
	<b>Pollo al mole</b>	Página 3 de 3

ENVASADO	
<b>Envase primario</b>	Bandeja GASTRONOM ½. (Bandeja de Polipropileno Alimentario sellada con film laminado multicapa poliéster/polipropileno).
<b>Peso neto envase primario</b>	2 kg (barqueta)
<b>Unidades envase secundario (caja)</b>	4 barquetas
<b>Envase secundario</b>	Caja cartón color marrón
<b>Peso neto envase secundario</b>	8 kg
<b>Otros</b>	Envasado en atmosfera protectora

Identificación y trazabilidad	
Referencia / Código EAN13 caja	8436035141258
Referencia / Código EAN13 unidad	8436035141258
Identificación del lote	<p>En etiqueta 4 letras, la penúltima correlativa + dígitos numéricos a continuación</p> <p>En cumplimiento del reglamento 178/2002, Quick Chef dispone de un sistema de trazabilidad que permite reconstruir el historial de un producto en todas las etapas de producción, transformación y distribución. Cada unidad de consumo puede ser trazado a partir del lote de producción identificado en la etiqueta, permitiendo identificar los ingredientes, manipuladores, maquinaria y temperaturas durante el proceso.</p>

<b>Conservación</b>	Mantener en refrigeración entre 0°C y 4°C.
<b>Transporte</b>	Correctas condiciones higiénicas del camión. Temperatura del transporte será entre 0°C y 4°C.
<b>Vida útil</b>	60 días a partir de la fecha de producción, en su envase original, sin perforar a temperatura de refrigeración, entre 0 y 4°C. Identificación fecha de caducidad en etiqueta (DD-MM-AAAA)
<b>Vida útil secundaria</b>	Una vez el producto abierto, conservar en refrigeración (entre 0 y 4°C) en un envase hermético durante máximo 48h. Una vez regenerado el producto se debe consumir en 24h.
<b>Uso previsto</b>	Apto para la alimentación de la población en general excepto personas alérgicas o sensibles a los alérgenos declarados anteriormente. Este envase contiene entre 8 y 10 raciones.
<b>Modo de empleo</b>	Regenerar en envase original (100% vapor), durante 30 minutos a 100°C o hasta alcanzar 75°C en centro producto. Agitar la barqueta sin abrir para homogeneizar la salsa. Servir al gusto.