

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Ed. 16-05-2024 Rev. 21
	<b>Jamoncitos de pollo a la catalana</b>	Página 1 de 3

<b>Denominación reglamentaria</b>	Plato preparado cocinado refrigerado. Jamoncitos de pollo a la catalana
<b>Denominación comercial</b>	Jamoncitos de pollo a la catalana
<p>Jamoncitos de pollo a la catalana es un plato elaborado con muslos de pollo y frutos secos, al estilo catalán refrigerado y envasado en atmosfera protectora siguiendo estrictas condiciones higiénicas.</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>Jamoncitos de pollo (60%), agua, cebolla, pasas (pasas, aceite de girasol), orejones de albaricoque (albaricoque desecado y conservador (<b>E-220</b>) (<b>SULFITOS</b>)), ciruelas (ciruelas, aceite de girasol y conservador (E-200)), almidón de arroz y patata, proteína de <b>SOJA</b> y estabilizante (E-415), aceite de girasol, ajo, sal, perejil, <b>LECHE</b> en polvo, bebida espirituosa (agua, alcohol de melazas, holandas de vino, azúcar, caramelo de color (<b>SULFITOS</b>)), <b>ALMENDRAS, PIÑONES</b>, salsa parís (colorante (E-150c), agua y corrector de acidez (E-325)) y pimienta blanca.</p> <p><b>Puede contener crustáceos, gluten, huevo, pescado, cacahuets, frutos de cáscara, apio, 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	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		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. 16-05-2024 Rev. 21
	<b>Jamoncitos de pollo a la catalana</b>	Página 2 de 3

<b>OMG</b>	El producto no contiene ningún ingrediente procedente 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>

<b>Características organolépticas</b>	
<b>Olor</b>	Típico pollo asado
<b>Color:</b>	Salsa marrón oscuro
<b>Sabor:</b>	Típico pollo asado con salsa ligeramente dulce
<b>Textura</b>	Salsa semisólida y pollo tierno

<b>Información nutricional</b>	<b>Valores medios por:</b>	<b>100 g</b>
	Valor energético	568,27 kJ 186,32 kcal
	Grasas de las cuales saturadas	7,11 g 1,69 g
	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	7,39 g 5,06 g
	Proteínas	11,14 g
	Sal	0,18 g

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

<b>Características microbiológicas</b> <i>Reglamento CE 2073/2005, Reglamento CE 1441/2007 y posteriores modificaciones</i>	<b>Parámetro</b>	<b>Valor Umbral</b>	<b>Valor límite máximo</b>
	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	No detectado /25g*	
	Salmonella	No detectado /25 g	
* <100ufc/g en final de vida útil.			

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Ed. 16-05-2024 Rev. 21
	<b>Jamoncitos de pollo a la catalana</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	8436035143634
Referencia / Código EAN13 unidad	8436035143634
Identificación del lote	En etiqueta 4 letras, la penúltima correlativa + dígitos numéricos a continuación  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.

<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°C 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 15 minutos a 100°C. Agitar la barqueta sin abrir para homogeneizar la salsa. Traspasar el producto a envase apto para calor seco, dorar al horno a 185°C (30% vapor) sin tapar durante 15min. o hasta alcanzar 75°C en centro producto.