



Preparados
Cárnicos
Dadyma,
S.L.U.

FICHA TÉCNICA

LIBRITO EMPANADO DE PECHUGA DE POLLO (C/3kg)

Rev. 5

Fecha: 06/05/2024

Página 1 de 3

Datos del proveedor

Nombre: PREPARADOS CÁRNICOS DADYMA, S.L.U.

Domicilio Social: C/ Rajolers, Nº 26, Torrente (Valencia)

Registro Sanitario: 10.12250/V

Teléfono: 96 156 73 72

e-mail: preparadoscarnicos@dadyma.com

Datos del producto

Denominación del producto: LIBRITO EMPANADO DE PECHUGA DE POLLO

Descripción del producto: Preparado cárnico con agua añadida

Preparado cárnico elaborado a partir de filetes de pechuga de pollo, lochas de queso Edam y fiambre de york, empanados y ultracongelados de forma individual.

Ingredientes:

Pechuga de pollo (56%); rebozado (pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal, levadura), agua, almidón, sal, harina de ALTRAMUZ, proteína de SOJA, estabilizantes (E-451 y E-461), conservador (E-200)); fiambre de york (5%)(magro de cerdo, agua, almidón, proteína de SOJA, sal, dextrosa, estabilizantes (E-407 y E-451), azúcar, aromas, aroma de humo, antioxidantes (E-331 y E-316), conservador (E-250) y colorante (E-120)); queso (5%)(LECHE pasteurizada de vaca, sal, cultivos lácticos y cuajo microbiano).

Alérgenos alimentarios:

Contiene gluten (trigo), altramuz, soja y leche. Puede contener trazas de mostaza.

OGM:

Este producto no contiene Organismos Modificados Genéticamente

Criterios microbiológicos:

<i>E. coli</i>	<5x10 ³ ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia en 25 g

Según legislación aplicable a los preparados de carne (RD 2073/2005 y sus posteriores modificaciones)

Criterios físicos-químicos:

Los aditivos utilizados están autorizados y en la proporción permitida por la legislación vigente (Reglamento 1333/2008)

Valores nutricionales (g) en 100 g de producto:

Energía	649 kJ/153 kcal
Grasas	2,6
de las cuales saturadas	1,2
Hidratos de carbono	15,8
de los cuales azúcares	0,2
Proteínas	16,3
Sal	0,8



Características del envasado

Sistema de envasado:

Invasado de 3 kg en caja de cartón ondulado tipo B1, protegida por una bolsa de polietileno de alta densidad, apta para uso alimentario.

Encajado

Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)	Unidades / caja	kg / caja
300	257	86	variable	3 ± 0,045

Paletización

Formato palet	Nº cajas / capa palet	Nº capas / palet	Nºcajas / palet	kg aprox. / palet
Europeo	12	17	204	612

Información de la etiqueta

Según Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, las etiquetas deben llevar al mínimo la siguiente información:

- Nombre del producto
- Ingredientes
- Alérgenos
- Condiciones de uso y conservación
- Tabla de valores nutricionales
- Peso neto
- Óvalo sanitario de la empresa elaboradora
- Razón social y dirección de la empresa comercializadora
- Lote
- Consumo preferente
- Fecha de elaboración y congelación

Condiciones de conservación

Condiciones de conservación durante almacenamiento y transporte: $T^a < -18^{\circ}C$

Fecha de caducidad (Vida Útil): 18 meses desde la fecha de congelación

Condiciones de uso y población de destino

Condiciones de uso:

Freír en abundante aceite. Cocinar completamente ($75^{\circ}C$) antes de su consumo a partir de congelado o descongelado. Producto congelado. Mantener a $-18^{\circ}C$. Una vez descongelado no volver a congelar.

Población de destino:

Todos los consumidores, excepto alérgicos a alérgenos indicados (gluten, altramuz, soja, leche).



Fotografía del producto



Producto conforme con los siguientes reglamentos y sus posteriores modificaciones

- Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento (CE) 2073/2005, sobre criterios microbiológicos aplicable a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 1333/2008, sobre el uso de aditivos alimentarios.
- Reglamento (UE) 2023/915, por el cual se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 396/2005, por el que se fija los límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos.
- Reglamento (CE) 37/2010, referente a residuos de sustancias farmacológicamente activas en alimentos de origen animal.
- RD 474/2014, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
- Reglamento (CE) 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.