



# CHURRITOS DE POLLO BBQ (TIRAS DE PECHUGA DE POLLO EMPANADAS)

## 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:** CHURRITOS DE POLLO BBQ (TIRAS DE PECHUGA DE POLLO EMPANADAS)

### Descripción del producto:

Preparado cárnico elaborado a partir de tiras de pechuga de pollo de 1cm de ancho aproximadamente, adobadas con BBQ, empanadas y ultracongeladas de forma individual.

### Ingredientes:

INGREDIENTES: Pechuga de pollo marinada (70%): Pechuga de pollo (94%), agua, sal, azúcar, especias, aroma de humo y aromas. Empanado (30%): Pan rallado (harina de **TRIGO**, agua, aceite de oliva, sal y gasificante [E-450i y E-500ii]), agua, almidón, sal, harina de **ALTRAMUZ**, proteína de **SOJA**, estabilizantes (E-451 y E-461) y conservador (E-200). **Puede contener trazas de LECHE y MOSTAZA.**

### Alérgenos alimentarios:

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

Según legislación vigente sobre alérgenos alimentarios (Reglamento 1169/2011 y sus posteriores modificaciones)

### OGM:

Este producto no contiene Organismos Modificados Genéticamente.

### Criterios microbiológicos:

<i>E. coli</i>	<5x10 <sup>3</sup> 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	563 kJ/134 kcal
Grasas	1,5
de las cuales saturadas	0,3
Hidratos de carbono	13,8
de los cuales azúcares	1,1
Proteínas	15,9
Sal	2,2



# CHURRITOS DE POLLO BBQ (TIRAS DE PECHUGA DE POLLO EMPANADAS)

## Características del envasado

### Sistema de envasado:

Envasado de 1.8 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	1.8 ± 0,027

### Paletización

Formato palet	Nº cajas / capa palet	Nº capas / palet	Nºcajas / palet	kg aprox. / palet
Europeo	12	17	204	367

## 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:** Tª < -18°C

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

## Condiciones de uso y población de destino

### Condiciones de uso:

Cocinar completamente (75°C) antes de su consumo a partir de congelado o descongelado.

Producto congelado. Mantener a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar.

### Población de destino:

Todos los consumidores, excepto alérgicos a alérgenos indicados (gluten, altramuza, soja, leche y mostaza).

## Fotografía del producto

## CHURRITOS DE POLLO BBQ (TIRAS DE PECHUGA DE POLLO EMPANADAS)



### 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.