



CHURRITOS DE POLLO CAJÚN (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 CAJÚN (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 especias, empanadas y ultracongeladas de forma individual.

Ingredientes:

INGREDIENTES: Pechuga de pollo marinada (70%): Pechuga de pollo (94%), agua, pimentón, sal marina, pimienta negra, cebolla, ajo, pimienta de cayena, orégano, albahaca, tomillo y comino. 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, MOSTAZA, SÉSAMO y FRUTOS DE CÁSCARA.**

Alérgenos alimentarios:

Contiene gluten (trigo), altramuz y soja. Puede contener trazas de leche, mostaza, sésamo y frutos de cáscara. 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 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	558 kJ/133 kcal
Grasas	1,5
de las cuales saturadas	0,3
Hidratos de carbono	12,6
de los cuales azúcares	0,1
Proteínas	16,7
Sal	0,9



CHURRITOS DE POLLO CAJÚN (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: T^a < -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, altramuz, soja, leche, mostaza, sésamo y frutos de cáscara).

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.