EUROPASTRY, S.A.

Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord 08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAÑA Teléfono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 71230

Denominación comercial: PECHUGA PLANCHA **Denominación legal:** Producto cocinado congelado

Código EAN caja: 8424465712308

Código EAN pack: Código EAN unitario:

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 días

Vida útil secundaria: 2 días en refrigeración

*La vida útil del producto puede variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.

> INDICACIONES DE CONSERVACIÓN Y DE PREPARACIÓN

Conservación: Mantener a una temperatura de -18,0 °C. No volver a congelar una vez descongelado.

Preparación: Descongelar: -

Fermentar: -

Cocer a: 200 °C

5 - 10 minutos

Consejos de preparación recomendados: Mantener a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar. Una vez descongelado consumir antes de 3 días. En sartén 200°C durante 5-10 minutos. En microondas 1-2 minutos a potencia máxima.

*Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos dependiendo de las condiciones y temperatura del local.

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Pechuga de pollo 95%, sal, dextrosa (maíz), estabilizadores (E451 yE471), potenciador del sabor (E621), antioxidantes (E331 y E316), proteína de LECHE y aroma.

Puede contener trazas de: gluten, soja, huevo, frutos de cáscara (anacardo).

> SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERÁNCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Cereales que contienen gluten		X
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)	<u>-</u>	^
Trigo	-	X
Centeno	-	-
Cebada	-	-
Avena	-	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Huevos y productos a base de huevo	-	X
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	-	-
Soja y productos a base de soja	-	X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	-
Frutos de cáscara y productos derivados	-	X
Almendras	-	
Avellanas	-	-
Nueces	-	-
74220 DECLINGA DI ANGLIA (Versiés 000, 20/40/23)		Décino 4



Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAÑA
Teléfono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Anacardos	-	X
Nueces de Brasil	-	-
Pistachos	-	-
Pecanas	-	-
Nueces de Macadamia o de Australia	-	-
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésam	0 -	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en terminos de SO ₂	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

> VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	488 kJ	73 kJ
	116 kcal	1 kcal
Grasas	3,7 g	3,7 g
de las cuales:		
- ácidos grasos saturados	1,2 g	1,2 g
- ácidos grasos monoinsaturados	1,1 g	1,1 g
- ácidos grasos poliinsaturadas	0,8 g	0,8 g
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	0,1 g	0,1 g
de los cuales:		, 3
- azúcares	-	-
Fibra Alimentaria	-	-
Proteínas	21 g	21 g
Sal	2,3 g	488,0 g
Sodio	900 mg	2,900 mg
Colesterol	62 mg	62 mg

^{*}Los valores nutricionales del producto listo para el consumo se han informado según las instrucciones de preparación sugeridas en el apartado de consejos de preparación.

> PESOS MEDIDAS Y DESVÍOS

Producto envasado	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	36	39	42
- Masa (g)		39	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	-	-	-
Ancho (mm)	-	-	-
Alto (mm)	-	-	-

*El peso del producto cocido puede variar en función de las condiciones de cocción del producto acabado.

> CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO

Color: Marcado plancha

Olor: Característico del producto Sabor: Característico del producto

Peso aproximado producto cocido

Aspecto: -

Página 2

Peso pack -

^{*}Las características organolépticas del producto pueden variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.



Plaza Xavier Cugat n°2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAÑA
Teléfono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

> ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS EN PRODUCTO ENVASADO

	n	С	m (ufc/g)	М	
Aerobios mesófilos totales	1	-	10e4 ufc/g	-	
Anaerobios totales	-	-	-	-	
Enterobacterias	-	-	-	-	
Coliformes totales	1	-	10 ufc/g	-	
Escherichia coli	1	-	10	-	
Estafilococos coagulasa +	1	-	10 ufc/g	-	
Bacillus cereus presuntivo	-	-	-	-	
Clostridium sulfito-reductores	1	-	10e3 ufc/g	-	
Clostridium perfringens	-	-		-	
Mohos		-	-	-	
Levaduras	-	-	-	-	
Salmonella spp	1	-	*	-	
Listeria monocytogenes	5	-	*	-	

*No detectado

INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

> EMBALAJES

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
Peso aproximado (g)	281,00	0,05	-	2,00
Medidas internas (mm)	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	385x225x210	80x60x0	0x0x0	395x285x145
Material	KM CS	-	PP	PEBD
Grosor (mm)	5,00	-	0,05	-
Color (mm)	Marrón	Blanco	Transparente	Transparente
Reciclable*	+	+	+	+

> OTROS EMBALAJES

	-	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Material	-	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Color	-	-	-	-	-	-	-
Reciclable*	-	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

Página 3

n → número de unidades de la muestra.

c \rightarrow número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.

m \Rightarrow valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.

M \Rightarrow valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que M.



Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord 08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAÑA Teléfono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

> PALETIZADO

Caja

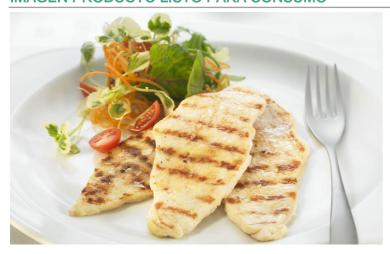
4

Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)	
107	4	4.3	

Palet

Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
14	9	126	567	2,04	Pallet Chep 80x120 Md

IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

> CERTIFICACIONES:

> CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN:

NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento (CE) 852/2004, y posteriores modificaciones, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 2073/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 396/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal
- Reglamento (UE) 915/2023, y posteriores modificaciones, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) 1169/2011, y posteriores modificaciones, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) 1333/2008, y posteriores modificaciones, sobre aditivos alimentarios.
- OGM y Radiaciones ionizantes: Las materias primas utilizadas en la elaboración de este producto no han sido tratadas con radiaciones ionizantes y no contienen o proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y por tanto no requieren un etiquetado especial. Legislación aplicable:
 - Reglamento (CE) 1829/2003, y posteriores modificaciones, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
 - Reglamento (CE) 1830/2003, y posteriores modificaciones, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente.

Cualquier copia impresa puede ser obsoleta.



Página 4