

CLAVO FOOD FACTORY		FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		FT 01-026 R02 15/05/2019 Fecha envío: 21/01/2025	
DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO		FILETE DE PECHUGA DE POLLO EMPANADO			
SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		Filetes de pechuga de pollo limpios de huesos, macerados en adobo y empanados. Alimento preparado ultracongelado.			
LISTADO DE INGREDIENTES		Filete de pechuga de pollo marinada (63%)(pechuga de pollo, agua, vino blanco (contiene SULFITOS), almidón de TRIGO, aceite de girasol, sal, ajo, estabilizante (E-451i), especias),cobertura [pan rallado (Harina de TRIGO, agua, sal, harina de TRIGO malteada, levadura, extracto de cúrcuma, extracto de paprika y perejil), agua, harina de TRIGO, almidón de maíz y sal]. Puede contener trazas de APIO, MOSTAZA, SOJA, LECHE, HUEVO, PESCADO, MOLUSCOS y CRUSTÁCEOS.			
PORCENTAJE DE COBERTURA		37 ± 5 %			
MODO DE PREPARACIÓN		Los Filetes de Pechuga de Pollo Empanados, pueden cocinarse nada más sacarlas del congelador, aunque se deben dejar descongelar a temperatura ambiente unos minutos. Se deben freír en aceite abundante y muy caliente, entre 180 y 190°C, durante 3 ó 4 minutos. No se deben echar muchas unidades a la vez, para que la temperatura del aceite no disminuya y así, las pechugas, se podrán freír convenientemente. Al finalizar la fritura recomendamos eliminar el aceite sobrante con una servilleta absorbente.			
ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO (* Posibles oscilaciones dependiendo de la naturaleza del producto)					
PESO APROXIMADO (g)		90-150g			
CALIBRE APROXIMADO (unidades/kg)		6-12 u/kg			

CLAVO FOOD FACTORY	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO				FT 01-026
					R02 15/05/2019
					Fecha envío:
					21/01/2025
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES					
PARÁMETRO		COMPOSICIÓN MEDIA APROXIMADA POR 100 g			UNIDADES
Valor energético		713			kJ
Valor energético		169			kcal
Grasas		1,8			g
de la cuáles saturadas		0,9			g
Hidratos de Carbono		25			g
de los cuáles azúcares		0,8			g
Proteínas		13			g
Sal		1,8			g
Nota: Eventuales oscilaciones dependen de las características naturales del producto					
INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS					
Anexo II Reglamento CE 1169/2011	PRESENCIA EN EL PRODUCTO		PRESENCIA PLANTA DE ELABORACIÓN		POSIBILIDAD CONTAMINACIÓN CRUZADA
	Presencia / Ausencia	Ingrediente o Sustancia Afectada	Presencia / Ausencia	Ingrediente o Sustancia Afectada	Si o No y Nivel (Grado Bajo, Medio o Alto)
Cereales con gluten y productos derivados	Presencia	Harina y almidón de trigo	Presencia	Harina y almidón de de trigo	No aplica
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Ausencia		Presencia	Crustáceos varios	Nivel bajo
Huevos y productos a base de huevos	Ausencia		Presencia	Huevo	Nivel bajo
Pescado y productos a base de pescado	Ausencia		Presencia	Pescados varios	Nivel bajo
Cacahuets y productos a base de cacahuets	Ausencia		Ausencia		No
Soja y productos a base de soja	Ausencia		Presencia	Soja	Nivel bajo
Leche y sus derivados (incluido lactosa)	Ausencia		Presencia	Leche, queso.	Nivel bajo
Frutos de cáscara y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No
Apio y productos derivados	Ausencia		Presencia	Apio	Nivel bajo
Mostaza y productos derivados	Ausencia		Presencia	Mostaza	Nivel bajo
Gramos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	Ausencia		Ausencia		No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (concentración > 10 mg/kg ó 10 mg/l SO2)	Presecia	Vino blanco (contiene Sulfitos)	Presencia	Aditivo	No aplica
Altramuz y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No
Moluscos y productos a base de moluscos	Ausencia		Presencia	Moluscos varios	Nivel bajo
Nota: Esta información sobre alérgenos se ajusta a nuestro actual conocimiento y saber, y está basada en la información recibida de nuestros proveedores; pero no debe ser interpretada como una garantía total de ausencia de alérgenos, debido a la remota posibilidad de contaminación cruzada en puntos de la cadena de suministro que están más allá de nuestro control					

CLAVO FOOD FACTORY	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		FT 01-026 R02 15/05/2019 Fecha envío: 21/01/2025
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
CRITERIO	PARÁMETRO	NIVEL MÁXIMO ADMITIDO	NIVEL MÁXIMO ACONSEJABLE
Higiene en el proceso	Escherichia Coli	Máximo 5x10 ³ ufc/g	5 x 10 ² ufc/g
Seguridad alimentaria	Salmonella	Ausencia ufc/25 g	No se aplica
Criterios microbiológicos adoptados por el fabricante, basados en la Norma de Referencia Rto. (CE) 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones.			
CATEGORÍA DE PRODUCTO	Producto Ultracongelado		
POBLACIÓN DE DESTINO	Producto destinado a todos los consumidores en general, exceptuando aquellas personas que presenten alergias o intolerancias a algunos de sus ingredientes. El producto requiere de un tratamiento térmico completo previo a su consumo.		
MODO DE CONSERVACIÓN	Producto Ultracongelado. Mantener a -18 °C (durante todo el proceso de conservación, almacenamiento, transporte, distribución y venta). Se recomienda no volver a congelar el producto una vez descongelado		
CONSERVACIÓN EN EL HOGAR			
En congeladores con estrellas			
*** ó ****	Varios meses (puede ponerse la fecha de consumo preferente)		
**	Un mes		
*	Una semana		
En el congelador del frigorífico	3 días		
En el frigorífico	24 horas		
SIGNIFICADO DE LOTE	Identificado con ocho dígitos, que hacen referencia a la orden de fabricación de un día concreto (L-XXXXXXXX)		
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	24 meses desde la fecha de fabricación, indicada con la frase: Consumir preferentemente antes del fin de: mes y año (00/0000)		
DECLARACIÓN DE GMO's	El producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento 1829/03 (alimentos y piensos modificados genéticamente) por lo que no requiere etiquetado de GMO's		
IRRADIACIÓN	NO		
IDENTIFICACIÓN SANITARIA	ES 10.20954/PO CE		
Esta ficha técnica está expuesta a modificaciones, impuestas por posibles variaciones en las características de las materias primas, formulación, reglamentación, etc. La información aquí descrita corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Los datos reflejados representan valores medios estadísticos y no deben ser considerados como garantía contractual. Esta versión reemplaza a las precedentes			

CLAVO FOOD FACTORY	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		FT 01-026	
			R02 15/05/2019	
			Fecha envío:	
			21/01/2025	
MARCA		CLAVO		
FORMATO		4 x 1 kg		
ENVASE PRIMARIO		Film de polietileno de baja densidad, formando bolsa.		
ENVASE SECUNDARIO		Caja de cartón ondulado.		
ENVASE TERCIARIO		Europalet de madera		
PALETIZACIÓN				
PESO NETO (CAJA)		4		Kg
CAJAS x FILA		9		Cajas
FILA x PALET		13		Filas
TOTAL DE CAJAS		117		Cajas
PESO NETO (PALET)		468		Kg

ELABORADO POR:	FECHA:	CONFORMIDAD CLIENTE:
DEPARTAMENTO CALIDAD CLAVO FOOD FACTORY S.A.		

Este documento ha de ser remitido con la firma y verificación por parte del cliente, en el plazo no superior a 7 días.
Transcurrido este plazo, se considerará la aceptación del mismo.

CLAVO FOOD FACTORY S.A.
Bemil s/nº 36650, Caldas de Reis (Pontevedra) - España
Telf: (+34) 986 53 90 30 Fax: (+34) 986 53 97 74