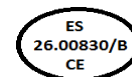


# GRANDCANELÓN



FICHA TÉCNICA: GRANDCANELÓN SUPREMO DE POLLO DE CORRAL CON FOIE Y TRUFA 140g



*Sugerencia de presentación*

#### Nombre comercial:

**Grandcanelón supremo de pollo de corral con foie y trufa 140g a granel**

#### Referencia:

CG.5.3.18.922

#### Descripción y presentación:

Producto precocinado ultracongelado de forma cilíndrica, relleno de pollo, foie y trufa, y envuelto por pasta al huevo de aproximadamente 140 g, y presentado en bolsa de plástico encajada en una caja de cartón de 24 unidades de peso mínimo 3,36 kg. Porcentajes ingredientes aproximados: relleno 73% y pasta 27%.

#### Ingredientes:

Relleno: Carne de pollo de corral (47%), cebolla, agua, carne de pollo, foie de pato (6%) (hígado de pato), sólidos **lácteos**, pan rallado (harina de **trigo**, agua, levadura y sal), zanahoria, aceite de oliva, trufa negra (*tuber melanosporum*) (1%), sal, bebida espirituosa y conservadores (E-200 y E-202).

Pasta: Agua, sémola de **trigo** y **huevo**.

#### Alérgenos:

Contiene gluten, lácteos y huevo. Puede contener trazas de pescado, crustáceos, moluscos y soja.

#### Organismos modificados genéticamente (OMG):

Este producto no contiene ningún organismo modificado genéticamente.

#### Conservación y vida útil:

Hasta 18 meses en conservación a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar y consumir en 48h.

#### Modo de preparación:

Precalentar el horno a 200°C. En una bandeja apta para horno poner una capa de salsa bechamel. Colocar los canelones y verter más salsa bechamel hasta cubrir el producto. Añadir queso si se desea. Introducir en el horno y calentar durante 25-30 min (durante 10-15 min si el producto está descongelado), gratinar al gusto.

#### Uso esperado y población de destino:

Cocinado previo a su consumo. Con el modo de preparación indicado se asegura una temperatura mínima de 65°C en el interior del producto. Producto destinado al público en general exceptuando alérgicos a alguno de sus ingredientes.

#### Características del producto:

Producto en buen estado de conservación y presentación con un 10% como máximo de posibles errores por caja de canelones.

#### Características microbiológicas:

Aerobios mesófilos	<10 <sup>6</sup> ufc
Enterobacterias	<10 <sup>4</sup> ufc
E. coli	<10 <sup>2</sup> ufc
Staphylococcus aureus	<10 <sup>2</sup> ufc
Listeria monocytogenes	<10 <sup>2</sup> ufc
Salmonella spp.	Ausencia en 25g

#### Valor nutricional (en 100 g):

Valor energético	988 kJ/235 kcal
Grasas	9,5 g
De las cuales saturadas	2,5 g
Hidratos de carbono	23,3 g
De los cuales azúcares	0,8 g
Proteínas	12,7 g
Sal	1,0 g

#### Etiquetado y código EAN:

Etiqueta de caja con código EAN 8414890087096.

#### Envasado y paletización:

Palé: 160 cajas de cartón de 3,36 kg/caja, dispuestas en 10 pisos de 16 cajas. Cada caja contiene 1 bolsa con 24 unidades (3 capas de 8 canelones, separadas por papel parafinado) de 140 g. Dimensiones caja: 29 x 18 x 12,5 cm. Altura palé: 125 cm.

Bolsa (1 capa de 8 canelones)



Caja Grandcanelón 3,36 kg



#### Condiciones de transporte:

Transporte refrigerado a temperatura ≤-18°C (±3°C).