



## FICHA TÉCNICA

<b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:</b>	<b>SOLOMILLO CRUJIENTE DE POLLO</b>		
<b>DATOS DE LA EMPRESA</b>	RAZÓN SOCIAL: VIRU IBERICA S.L.      MARCA: FRIDELA Dirección: AVDA DE LA ESTACION 34. <a href="mailto:info@viru.es">info@viru.es</a> 31340 MARCILLA (NAVARRA)      Teléfono: 948 713 910      Web: www.fridela.com		
<b>DESCRIPCION DEL PRODUCTO:</b>	SOLOMILLO DE POLLO MARINADO, CON UN EMPANADO EXTRACRUJIENTE. PRODUCTO ULTRACONGELADO.		
<b>TAMAÑO DEL PRODUCTO Y DENOMINACIONES</b>	SOLOMILLO CRUJIENTE DE POLLO		
<b>COMPOSICION CUALITATIVA E INGREDIENTES</b>	INGREDIENTES: Solomillo de pollo (62%), agua, pan rallado (puede contener trazas de SOJA)(harina de TRIGO, dextrosa de TRIGO, sal), almidón de maíz, harina de TRIGO, zumo de limón [zumo de limón y antioxidante (dioxido de azufre) (contiene SULFITOS)], sal, ajo granulado, perejil, especias. CONTIENE GLUTEN (TRIGO) Y SULFITOS. PUEDE CONTENER TRAZAS DE SOJA Y MOSTAZA.		
<b>ANÁLISIS NUTRICIONAL (Referidos a 100g de producto)</b>	Valor energético (kJ/kcal)	600/142	Azúcares (g) 0,8
	Grasa (g)	1,2	Fibra (g) 1,1
	De las cuales saturadas (g)	0,4	Proteína (g) 17
	Hidratos de carbono (g)	16	Sal (g) 1,10
<b>PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS</b> (Según requisito legal archivo Fridela MSA04)		<i>valor umbral</i>	<i>limite máximo</i>
	Bacterias Aerobias Mesófilas	1.0 x 10 <sup>5</sup> UFC/g	1.0 x 10 <sup>6</sup> UFC/g
	Enterobacterias	1.0 x 10 <sup>3</sup> UFC/g	1.0 x 10 <sup>4</sup> UFC/g
	Escherichia coli	10 UFC/g	100 UFC/g
	Salmonella	Ausencia UFC/25 g	Ausencia UFC/25 g
	Staphylococcus aureus	10 UFC/g	100 UFC/g
	Listeria monocitogenes	10 UFC/g	100 UFC/g
<b>PROCESO DE FABRICACION ARTESANAL</b>	1.- Recepción, control y almacenamiento de materias primas 2.- Acondicionamiento de materia prima 3.- Maceración 4.- Conservación 5.- Empanado 6.- Congelado 7.- Envasado 8.- Almacenamiento 9.- Distribución		
<b>ENVASES Y EMBALAJES</b>	CAJA 3 KG: 3 BOLSAS DE 1KG: embalaje primario: bolsa semitransparente termosellada: logo, descripción, peso, ingredientes, modo de preparación. Embalaje secundario: caja 400x265x135 mm. Paletización: palet europeo. CAJA 3 KG: 6 BOLSAS DE 500G: embalaje primario: bolsa semitransparente termosellada: logo, descripción, peso, ingredientes, modo de preparación. Embalaje secundario: caja 400x265x135 mm. Paletización: palet europeo.		
<b>ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE</b>	Mantener a ≤ -18°C El transporte se realizará en vehículos frigoríficos a ≤ -18°C. No se debe romper la cadena de frío.		
<b>METODO DE CONSERVACION Y PREPARACION</b>	CONGELADOR A ≤ -18°C DURANTE 24 MESES DESDE LA FECHA DE ELABORACION. No descongelar el producto antes de su preparación. <u>Freidora:</u> poner el aceite 180°C. Una vez caliente introducir el producto congelado en pequeñas cantidades y freír 180°C durante 3 a 4 minutos. <u>Sartén:</u> seguir las instrucciones anteriores y además dar vueltas al producto con cuidado para que se dore por todos los lados. PRODUCTO ULTRACONGELADO. UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR		
<b>DESCRIPCION DEL LOTE</b>	En todas las etiquetas aparece el número de lote que se compone de la fecha de elaboración de la masa (XX/DDMMAA)		
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	El producto se consumirá preferentemente antes de 24 meses desde la elaboración. La fecha de consumo preferente va indicada junto al lote de la siguiente manera: Consumir preferentemente antes del fin de: mm/aaaa. La vida útil de los productos Fridela se ha estimado en 24 meses a partir del estudio organoléptico de las distintas especialidades valorando textura, color, sabor, aroma. Microbiológicamente el producto se mantiene estable en congelación durante dicho periodo de tiempo.		
<b>OGM</b>	Producto libre de OGM		
<b>ALERGENOS</b>	Este producto contiene GLUTEN, SULFITOS, trazas de SOJA y MOSTAZA.		
<b>POBLACION DESTINO</b>	Apto para consumo humano, población en general, excepto aquellos que sean alérgicos a los alérgenos arriba indicados.		
<b>CONTROL ORGANOLEPTICO</b>	Olor, Sabor, Color, Apariencia, Textura: propias del producto.		
<b>LEGISLACION DE REFERENCIA</b>	RD 3484/2000 (derogado pero se sigue como referencia)      Reglamento Europeo 2023/915 y posteriores modificaciones Reglamento Europeo 1169/2011 y posteriores modificaciones      Reglamento Europeo 1935/2004 y posteriores modificaciones Reglamento Europeo 1829/2003 y posteriores modificaciones      Reglamento Europeo 10/2011 y posteriores modificaciones Reglamento Europeo 365/2005 y posteriores modificaciones		
<b>ELABORADO Y REVISADO</b>	DPTO. DE CALIDAD	<b>APROBADO</b>	DIRECTORA CALIDAD