

1. DATOS DE IDENTIFICACION

PRODUCTO:	BOCADILLO RÚSTICO POLLO CHEDDAR
CODIGO INTERNO:	RBPO
EAN 13:	8424058027048
ITF14:	18424058027045
FABRICANTE:	NAMING S.L. Pol. Ind. El Zafranar Parcelas 21.1 y 21.2 50.550 Mallen (Zaragoza) Teléfono: 976 866 380 Fax: 976 851 368 E-mail: clientes@n-aming.es www.n-aming.es REGISTRO SANITARIO:26.013408 /Z

2. ASPECTO DEL PRODUCTO

3. PRODUCTO
BOCADILLO DE POLLO Y QUESO

INGREDIENTES: Pan (50%): harina de **TRIGO**, agua, sal, levaduras, enzimas. **Filetes de pollo a la plancha (30%)**: Carne separada mecánicamente de pollo (73%), agua, fibra de guisante, sal, estabilizantes (E-451, E-407), aroma de pavo, dextrosa, antioxidante (E-316), conservadores (E-262, E-270, E-250) y aroma. **Queso Cheddar (11%)**: (contiene **LECHE**). **Salsa sabor queso (7%)**: agua, **QUESO** (20%), grasa vegetal, proteínas de **LECHE**, almidón modificado, sales fundentes (E-339, E-452), sal, aroma, acidulante (a. cítrico), conservador (E-202), estabilizante (E-466), colorante (E-160a). **Cebolla frita (2%)**: cebolla, aceite de oliva virgen y sal.

ALÉRGENOS: cereales con gluten, leche y derivados (incluida lactosa).

TRAZAS: puede contener trazas de crustáceos y derivados, pescado y derivado, mostaza y derivados, apio y derivados, frutos de cascara, huevo y derivados, moluscos y derivados, sulfitos y derivados, sésamo y derivados, soja y derivados, cacahuets y derivados.

ENVASADO EN FLOWPACK

 ELABORADO POR:
 DEPARTAMENTO DE CALIDAD

 APROBADO POR:
 DIRECCION

**4. DURACIÓN DE PRODUCTO****CADUCIDAD****12 DIAS****MARCADO DE CADUCIDAD Y LOTE****CADUCIDAD:** DD/MM/AA, (en donde DD es día, MM, es mes y AA es año)
LOTE: XXYY; XX (mes), YY (día).**5. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS***Según reglamento CE nº 1441/2007 de 5 de diciembre de 2007*

- **Listeria monocytogenes:** Ausencia/25 g antes de expedición
- **Listeria Monocytogenes:** ≤ 100 ufc/g, durante su vida útil.

6. ESPECIFICACIONES NUTRICIONALES (valores medios por 100 g de producto)

	100g
Valor energético	840 kJ 200 kcal
Grasas	6,5 g
- de las cuales saturadas	3 g
Hidratos de carbono	26 g
- de los cuáles azúcares	2 g
Proteínas	9,4 g
Sal	1,6 g

7. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS**Color:** típico del pan, con rosa palido del pollo y naranja del queso cheddar**Textura:** crujiente**Sabor:** típico sabor a pollo y queso cheddar con cebolla frita**8. CONDICIONES DE CONSERVACION Y EMPLEO**

TRANSPORTE: DESDE EL MOMENTO DE SU FABRICACION HASTA SU RECEPCION PUEDE MANTENERSE ENTRE +1°C Y +7°C. EL PLAZO MAXIMO DE CONSERVACION A ESTA TEMPERATURA SERA DE 4 DIAS. (ESTE RANGO DE TEMPERATURAS ESTA BASADO EN COMPROBACIONES CIENTIFICAS LLEVADAS A CABO EN LABORATORIO EXTERNO)

MANTENIMIENTO (temperatura en etiqueta de producto): MANTENER EL PRODUCTO EN REFRIGERACION ENTRE +1° C Y +4°C

No obstante lo previsto en el párrafo anterior, los responsables de los establecimientos podrán fijar unas temperaturas distintas, siempre que estén basadas en evidencia científica o técnica y hayan sido verificadas por la autoridad competente.

ELABORADO POR:
DEPARTAMENTO DE CALIDADAPROBADO POR:
DIRECCION

**MODO DE PREPARACIÓN:**

RETIRAR LA FAJA

PINCHAR EL ENVASE

APLICAR TRATAMIENTO DESEADO:

- MICROONDAS 900W A 45 SEGUNDOS
- HORNO 220°C 5-6 MINUTOS
- PLANCHA / GRILL 4-5 MINUTOS MÁXIMA POTENCIA

9. INFORMACION LOGISTICA

UNIDAD		PALET (CAJA PEQUEÑA) MEDIDAS(mm) : ALTO 145 X ANCHO 150 X PROFUNDIDAD: 255		PALET (CAJA GRANDE) MEDIDAS(mm) : ALTO 141 X ANCHO 204 X PROFUNDIDAD 381.5	
PESO UNIDAD	180 G	CAJAS POR PALET	360	CAJAS POR PALET	
ENVASE PRIMARIO		CAJAS POR CAPA	24	CAJAS POR CAPA	
TARA DEL ENVASE:	5 G	CAPAS POR PALET	15	CAPAS POR PALET	
PESO BRUTO UNIDAD:	185 G	UNIDADES POR CAJA	4	UNIDADES POR CAJA	
MEDIDAS UNIDAD: ALTO: 29 CM ± 0,5 cm ANCHO: 9 CM ± 0,5 cm PROFUNDO: 5 CM ± 0,5 cm		PESO NETO DE LA CAJA	720 G	PESO NETO DE LA CAJA	
		TARA DE LA CAJA	73 G	TARA DE LA CAJA	
		PESO BRUTO DE LA CAJA	813 G	PESO BRUTO DE LA CAJA	
		UNIDADES POR PALET	1440	UNIDADES POR PALET	
		PESO BRUTO DEL PALET	317 KG	PESO BRUTO DEL PALET	
		ALTURA DE LA CAPA	145 mm	ALTURA DE LA CAPA	
		ALTURA DEL PALET	2,32 M	ALTURA DEL PALET	

ELABORADO POR:
DEPARTAMENTO DE CALIDADAPROBADO POR:
DIRECCION