

FICHA TÉCNICA

POLLO AL CHILINDRON



Toma Pan y Moja

FICHA TECNICA	2024
DENOMINACIÓN DE VENTA: SOLOMILLO AL WISKY	
CLASIFICACION DEL PRODUCTO: COMIDAS PREPARADAS ENVASADAS	
MARCA COMERCIAL: EMBUTIDOS EL PIPI SL	
COMPOSICION: SOLOMILLO DE CERDO (70%), CALDO DE CARNE (15%), BRANDY, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, ALMIDON DE MAIZ, SAL, ESPECIAS NATURALES, AROMA DE JAMON	
INFORMACION SOBRE ALERGENOS: NO SE DESCRIBEN	
CARACTERIZACION DEL PRODUCTO: CARACTERISTICAS FISICO - QUIMICAS: $A_w \geq 0.94$ / pH: ENTRE 5.5 - 6.5 / SAL: > 1 %	
VALOR NUTRICIONAL (VALORES MEDIOS POR 100 GRAMOS DE PRODUCTO):	
Energía (Kcal).....	150
Grasas (g)	7
.....de los cuales saturadas (g)	1
Hidratos de Carbono (g)	3.5
.....de los cuales azúcares (g)	0.5
Proteínas (g)	13.5
Sal (g)	1.5
PROCESADO DE ELABORACION NORMALIZADO:	
<ul style="list-style-type: none">- RECEPCION Y ALMACENADO DE CARNE Y MATERIAS PRIMAS.- ALMACENADO FRIGORIFICO DE LA CARNE (EN CAMARA DE REFRIGERACION A $T^{\circ} \leq 7^{\circ}C$).- CORTADO Y TROCEADO DE LA CARNE; PREPARACION Y DOSIFICACION DEL RESTO DE INGREDIENTES.- SELLADO DE LA CARNE EN ACEITE DE OLIVA; AÑADIR EL BRANDY; AÑADIR LAS ESPECIAS Y CALENTAR (APROX. 30 MINUTOS).- ENVASADO EN TARRINAS; TERMOSELLADO HERMETICO CON PLASTICO.- COCCION EN HORNO (T°: $80^{\circ}C$ - HASTA ALCANZAR $72^{\circ}C$ EN EL CENTRO DEL ENVASE-, DURANTE APROX 4 HORAS).- ENFRIADO EN ABATIDOR (HASTA BAJAR A UNA T° APROX. A $4^{\circ}C$); CERRADO CON TAPADERA; ETIQUETADO.- EMBALADO EN CAJAS; ALMACENADO EN REFRIGERACION (A TEMPERATURA $\leq 5^{\circ}C$);- TRASLADO A VEHICULO DE TRANSPORTE; DISTRIBUCION Y VENTA.	
PRESENTACION Y ENVASADO: PRESENTADO EN TARRINAS DE PLASTICO CON CIERRE TERMOSELLADO Y TAPADERA HERMETICA; EMBALADO EN CAJAS DE CARTON.	
ETIQUETADO: EL PRODUCTO SE ETIQUETA EN BASE A LA NORMATIVA GENERAL DE ETIQUETADO (R.D. 1334/1999, RD. 126/2015 Y REGL. CE 1169/2011), CON LOS SIGUIENTES DATOS:	
<ul style="list-style-type: none">- Marca comercial, Denominación del producto, Razón social- Lista de ingredientes e Información sobre alérgenos (en su caso)- Información nutricional- Condiciones de conservación (en refrigeración a Temperatura entre $0 - 5^{\circ}C$)- N° de lote (semana de elaboración)- Cantidad: Peso neto- Fecha de consumo preferente (mes, año).- Marca de Identificación: Circulo oval, señalando en interior: ES, N°.R.G.S. de la empresa, CE	
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (REGLAMENTO CE 2073/2005):	
<ul style="list-style-type: none">➤ LISTERIA MONOCYTOGENES: PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO QUE PERTENECE A LA CATEGORIA 1.3 DEL CAP. I ANEXO I: NO FAVORECE EL DESARROLLO DE LISTERIA MONOCYTOGENES Y SOBRE EL QUE NO HAY QUE REALIZAR PRUEBAS REGULARES CON RESPECTO A LISTERIA MONOCYTOGENES YA QUE SE PUEDE CONSIDERAR QUE CUMPLE LOS REQUISITOS DEL EPIGRAFE (4) DE DICHO CAPITULO: EL PRODUCTO RECIBE UN TRATAMIENTO TERMICO EN SU ENVASE FINAL CON CIERRE HERMETICO, ELIMINANDO EL RIESGO DE ESTE MICROORGANISMO Y EVITANDO LA POSIBILIDAD DE RECONTAMINACIÓN.➤ SALMONELLA: ALIMENTO SOBRE EL QUE EL REGLAMENTO CE 2073/2005 NO REQUIERE REALIZAR PRUEBAS DE SALMONELLA	
CONSERVACION: CONSERVAR EN REFRIGERACION A T° ENTRE $0 - 5^{\circ}C$	
DESTINO DEL PRODUCTO: DISTRIBUCION A ESTABLECIMIENTOS DE CONSUMO Y VENTA. PARA LA POBLACION EN GENERAL.	
CONDICIONES DE TRANSPORTE: EN VEHÍCULO DE DISTRIBUCIÓN FRIGORIFICO.	
VIDA UTIL DEL PRODUCTO: FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 4 MESES	