



Elaborado por Ainara Dominguez  
Fecha aprobación 26/06/2017 11:26:50

**la Cocinera**

Descripción NUGGETS REBOZADO FINO 8X400

Doc. No. 96009694

**INFORMACIÓN GENERAL:**

Nuggets (porciones) empanados, prefritos y ultracongelados con pechuga picada de gallina: las pechugas de gallina se pican, mezclan con especias y otros ingredientes para formar el preparado cárnico con el que se forman las porciones que se empanan, prefrien y ultracongelan.

El producto se envasa en estuches de 400g, que se codifican, pasan por un detector de metales y por un controlador de pesos; se introducen en cajas, se paletizan y almacenan a -18 °C o temperaturas inferiores.

El producto no ha sido obtenido, directa o indirectamente, con la ayuda de técnicas de modificación genética, tal y como se define en la Directiva 2001/18/CEE y sus actualizaciones. En relación con la trazabilidad se seguirá la Reglamentación CEE 1830/2003, artículo 7.

El producto cumple todos los aspectos de la legislación vigente de la CE y la legislación nacional aplicable.

**INGREDIENTES DECLARADOS EN EL ENVASE:**

Ingredientes: pechuga de gallina (31,7%), agua, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal, levadura y especias), aceite de girasol, harina de TRIGO, cebolla frita (cebolla y aceite de girasol), extrusionado de trigo (harina de TRIGO, dextrosa y sal), aceite y grasa vegetal (palma, girasol y coco en proporción variable, aroma), almidón de TRIGO, sal, proteínas de la LECHE, almidón modificado de maíz, correctores de acidez: bicarbonato de sodio y glucono-delta-lactona, azúcar, acidulante: ácido cítrico y especias. Puede contener trazas de huevo, soja y sésamo.

Nota: La declaración de ingredientes en el envase es siempre correcta. Cuando hay cambios en la receta se cambia el envase y a continuación la ficha técnica.

**TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

La temperatura del producto debe ser -18°C o inferior durante el almacenamiento y transporte.

**PESO NETO**

Peso nominal: 400g

Error tolerable por defecto 1: 388g

Error tolerable por defecto 2: 376g

Valor medio/ lote:  $\geq 400g$

Por debajo de TU1: Según cuadro 2 del artículo 11 del Real Decreto 1801/2008.

Por debajo de TU2: 0%

**ENVASE/EMBALAJE**

Estuche de cartón con lámina interior de polietileno.

Flejado con lámina de polietileno retráctil.

Unidades / caja: 8

Cajas / capa: 19

Capas / paleta: 8

Cajas / paleta: 152

**CODIFICACIÓN**

Código de la unidad de distribución: 7613033275876

Código de la unidad de consumo: 7613033275869

El envase se marcará con el lote y fecha de duración mínima como se describe a continuación:

Lote: LYDDDSXFFF hh:mm

L: símbolo de lote



Elaborado por Ainara Dominguez  
 Fecha aprobación 26/06/2017 11:26:50

**la Cocinera**

Descripción NUGGETS REBOZADO FINO 8X400

Doc. No. 96009694

Y: Indica el último dígito del año de envasado

DDD: Día del año

S: Indica el turno

X: Indica la línea de envasado

FFF: Indica la fábrica envasadora.

hh:mm Hora y minuto de envasado

Fecha de consumo preferente: Consumir preferentemente antes del fin de: MM/AAAA

MM: Mes

AAAA: Año

**REGISTRO SANITARIO:**

ES 26.00001/VA CE

**VIDA ÚTIL**

18 meses, si se respetan las condiciones de conservación indicadas en el envase (en el congelador a -18 °C o temperaturas inferiores).

El producto congelado se puede conservar en el frigorífico (a temperaturas <10 °C) durante 24 horas.

**CALIDAD ORGANOLEPTICA:**

Preparación: EN FREIDORA O SARTÉN: 1- Calentar abundante aceite en una sartén o freidora. 2- Freír los nuggets, sin descongelar, hasta que estén dorados (aproximadamente 3 minutos). EN HORNO: 1- Calentar el horno a 220°C de temperatura. 2- Poner los Nuggets en la bandeja del horno y calentarlos durante 10 minutos.

**APARIENCIA**

Pequeñas porciones de preparado de pechuga de gallina picada, de color pálido y apariencia ligeramente esponjosa, cubiertas por pan rallado muy fino, dorado y superficie irregular.

**SABOR**

Sabroso, típico de la gallina condimentada con especias.

**TEXTURA**

Empanado fino y crujiente y relleno uniforme, firme, tierno y jugoso.

**CALIDAD FÍSICO- QUÍMICA:****INFORMACIÓN NUTRICIONAL\*:**

Información Nutricional / Informação Nutricional	Por 100g
Valor energético/Energia	1174 kJ/281 kcal
Grasas/ Lípidos	17 g
De las cuales saturadas/ dos quais saturados	2,3 g
Hidratos de carbono	21 g
de los cuales azúcares/ dos quais açúcares	2 g



Elaborado por Ainara Dominguez  
Fecha aprobación 26/06/2017 11:26:50



Descripción NUGGETS REBOZADO FINO 8X400

Doc. No. 96009694

Proteínas	11	g
Sal	1,4	g

(\*) Reglamento (UE) 1169/2011 Anexo XIV

**CONTAMINANTES**

El producto cumple con la última legislación de la UE referente a contaminantes, Reglamento 1881/2006 y sus actualizaciones.

Así como la de residuos máximos de pesticidas, Reglamento 396/2005 y sus actualizaciones.

**CALIDAD MICROBIOLÓGICA**

<u>Analisis</u>	<u>n</u>	<u>c</u>	<u>m</u>	<u>M</u>
Salmonella	5	0	Aus/25g	
L. monocytogenes	5	0	/	10 <sup>2</sup>

n = nº total de muestras m = Límite deseado/g M = Conteo que no puede superarse en ningún caso. c = nº total de muestras que pueden superar "m" pero no "M".
---



Elaborado por

Ainara Dominguez

Fecha aprobación

26/06/2017 11:26:50

**la Cocinera**

Descripción NUGGETS REBOZADO FINO 8X400

Doc. No. 96009694

**INFORMACIÓN SOBRE LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS:**

Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias	Utilizado como ingrediente	Posibles trazas (2)
	SI / NO	SI / NO
Cereales con gluten y derivados	SI	-
Altramuz y derivados	NO	NO
Crustáceos y derivados	NO	NO
Moluscos y derivados	NO	NO
Huevos y derivados	NO	SI
Pescado y productos derivados	NO	NO
Cacahuets y derivados	NO	NO
Soja y derivados	NO	SI
Leche y derivados (incluido lactosa)	SI	-
Frutos de cáscara y derivados	NO	NO
Apio y derivados	NO	NO
Mostaza y derivados	NO	NO
Semillas de sésamo y derivados	NO	SI
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (> 10mg/kg ó I SO <sub>2</sub> )	NO	NO

(1) Para rellenar este cuestionario se ha tenido en cuenta el Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011.

(2) "SI"; indica que no es posible evitar su presencia en el producto, debido a la existencia del peligro de contaminación cruzada en las instalaciones o materias primas.