



**EMBUTIDOS BUJALANCE, S. L.**  
**C/ MONJAS, 7**  
**14650- BUJALANCE**  
**CORDOBA**

## **FILETE POLLO EMPANADO**

**Denominación comercial:** Filete pollo empanado tradición.

**Clasificación Comercial:** preparado cárnico de carne fileteada.

**Composición:** 70% de pechuga de pollo, 15% pan rallado y 15% encolante.

**Alérgenos:** Puede contener trazas de soja y gluten.

<b>FISICO-QUIMICO</b>	<b>RESULTADOS POR 100 G (%)</b>
Valor energético (Kcal)	76,26
Valor energético (KJ)	318,77
Grasa (%) (Soxhelt) (Gravimetría)	1,66
Grasa saturada (HPLC)	0,33
Hidratos de Carbono (%)	1,03
Azúcares (%) (Espectrofotometría)	0,64
Proteína (%) (Kjedalh) (Volumetría)	14,30
Sal (%) (A.A)	1,72

### **Proceso de elaboración:**

- 1.- Recepción y almacenamiento de materia prima cárnica (0 a +7° C)
- 2.- Acondicionamiento de la pechuga de pollo (manual).
- 3.- Almacenamiento en Cámara bitémpera durante 24 horas a -4°C.
- 4.- Fileteado de la pechuga de pollo (laminadora).
- 5.- Encolado y empanado de la pechuga de pollo (encoladora-empanadora).
- 6.- Ultra congelados: son introducidos los productos recién elaborados a través de una cinta de transporte directamente de la encoladora y empanadora, y van saliendo de este ya congelados, ya que se trata de un túnel de nitrógeno líquido que trabaja a -100° C y esos productos van directamente a través de esa cinta a la sala de envasado y una vez allí son envasados.
- 7.- Envasado y etiquetado de bandejas y cajas (manual).
- 8.- Almacenamiento de Ultra congelados en Cámara de Congelación a -18°C y de Refrigerados en Cámara de Refrigerados entre 0 y +4°C.
- 9.- Venta y/o distribución.

**Presentación y envasado:** preparado cárnico de forma característica envasado según gusto del cliente en bandejas de termosellado expandido cubiertas con plástico alimentario (polietileno) en la termoselladora, o en cajas de polímero expandido así como en cajas de cartón.

**Etiquetado:** identificación de la empresa, código de barras, denominación del producto, lista de ingredientes, fecha de fabricación, fecha de duración mínima e instrucciones de conservación. Marca de identificación, que consiste en un sello ovalado con la leyenda “ESPAÑA” o “ES” en la parte superior, el N.R.S.A., 10.15671/CO en la parte central y las siglas C.E. en la parte inferior.

**Condiciones de almacenamiento:** Refrigerados entre 0 y +4°C y Ultra congelados a -18°C.

**Condiciones de transporte:** vehículo frigorífico a Tª refrigeración (Tª: 0-4°C) o congelado (Tª<-18°C) según proceda.

**Destino final previsto para el producto:** Consumo tras ser cocinado.

**Modo de empleo:** Freír en abundante aceite a 150°C. Una vez descongelado el producto no volverlo a congelar.

**Características del número de lote:** El nº de lote se compone de seis dígitos que coinciden con la fecha de envasado sin guiones, los dos primeros corresponden al día de envasado, el tercero y cuarto al mes y el quinto y sexto al año.

**Fecha de caducidad o consumo preferente:** 15 días (refrigerado) o 18 meses (congelado).

**Número de Registro Sanitario:** 10.15671/CO