



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

FLAMENQUIN DE POLLO

Denominación comercial: Flamenquín Pollo.

Clasificación Comercial: preparado cárnico de carne fileteada.

Composición: 60% de pechuga de ave, 20% de jamón serrano, 10% pan rallado y 10% encolante.

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

FISICO-QUIMICO	RESULTADOS POR 100 G (%)
Valor energético (Kcal)	302,58
Valor energético (KJ)	1.264,78
Grasa (%) (Soxhelt) (Gravimetría)	28,42
Grasa saturada (HPLC)	10,27
Hidratos de Carbono (%)	0,10
Azúcares (%) (Espectrofotometría)	0,06
Proteína (%) (Kjedalh) (Volumetría)	11,60
Sal (%) (A.A)	1,35

Proceso de elaboración:

- 1.- Recepción y almacenamiento de materia prima cárnica (0 a +7° C)
- 2.- Acondicionamiento de la pechuga de ave (manual).
- 3.- Congelación de la pechuga de ave a -4°C en cámara bitémpera.
- 4.- Fileteado de la pechuga de ave (laminadora).
- 5.- Cortado a tiras del jamón serrano para el relleno (laminadora).
- 6.- Enrollado y formado del flamenquín (manual).
- 7.- Encolado y empanado del flamenquín (encoladora-empanadora).
- 8.- Almacenamiento en cámara de masas durante 12 horas (0 a +5°C).
- 9.- 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.
- 10.- Envasado y etiquetado de bandejas y cajas (manual).
- 11.- Almacenamiento de Ultra congelados en Cámara de Congelación a -18°C y de Refrigerados en Cámara de Refrigerados entre 0 y +4°C.
- 12.- Venta y/o distribución.

Presentación y envasado: preparado cárnico de forma característica envasado según gusto del cliente en bandejas de temrosellado 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