



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

### **PECHUGA RELLENA CON PIMIENTO Y JAMON SERRANO**

**Denominación comercial:** Pechuga rellena con pimiento y jamón serrano.

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

**Composición:** 60% de pechuga de pollo, 10% de jamón serrano, 10% pimiento, 10% pan rallado y 10% encolante.

**Alérgenos:** Pueden contener y contienen trazas de soja y gluten.

| <b>FISICO-QUIMICO</b>               | <b>RESULTADOS POR 100 G (%)</b> |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| Valor energético (Kcal)             | 132,58                          |
| Valor energético (KJ)               | 554,18                          |
| Grasa (%) (Soxhelt) (Gravimetría)   | 7,38                            |
| Grasa saturada (HPLC)               | 1,52                            |
| Hidratos de Carbono (%)             | 0,94                            |
| Azúcares (%) (Espectrofotometría)   | 0,33                            |
| Proteína (%) (Kjedalh) (Volumetría) | 15,60                           |
| Sal (%) (A.A)                       | 1,02                            |

#### **Proceso de elaboración:**

- 1.- Recepción y almacenamiento de materia prima cárnica (0 a +7° C)
- 2.- Acondicionamiento de la pechuga de pollo (manual).
- 3.- Congelación de la pechuga de pollo a -4°C en cámara bitémpera.
- 4.- Fileteado de la pechuga de pollo (laminadora).
- 5.- Loncheado del jamón serrano y pimiento (laminadora).
- 6.- Fritura del pimiento (freidora)
- 7.- Formado de capas de pechuga, jamón serrano, pimiento frito de forma característica ovalada (cortadora).
- 8.- Encolado y empanado del San Jacobo (encoladora-empanadora).
- 9.- Almacenamiento en cámara de masas durante 12 horas (0 a +5°C).
- 10.- 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.
- 11.- Envasado y etiquetado de bandejas y cajas (manual).
- 12.- Almacenamiento de Ultra congelados en Cámara de Congelación a -18°C y de Refrigerados en Cámara de Refrigerados entre 0 y +4°C.
- 13.- 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