



## HNOS CASTILLO ALVARADO, S.L.

Manual de APPCC

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)  
Planes de Requisitos Previos de Higiene

FICHAS TÉCNICAS

Revisión 0  
Página 1 de 1  
Marzo 2017

### FICHA TÉCNICA: PECHUGA EMPANADA (12)

**NOMBRE Y DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** Pechuga empanada, preparado de carne empanado para consumir previo cocinado

**INGREDIENTES:**

Pechuga de pollo, aceite de oliva (3%), sal, pan rallado (Harina de **TRIGO**, agua, levadura), perejil

**ALERGENOS:**

Gluten

**PROCESO DE ELABORACIÓN:**

1. Recepción materias primas.
2. Fileteado.
3. Empanado
4. Envasado.
5. Almacenamiento.
6. Distribución

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Valores medios por 100g de productos

Valor energético: 143 Kcal / 598 kJ

Grasas: 5,2 g

De las cuales saturadas: 1,6 g

Hidratos de carbono: 5,2 g

De los cuales azúcares: 2,6 g

Proteínas: 18,8 g

Sal: 0.25 g

**TIPO DE ENVASE Y FORMATO:**

Bandeja de poliexpan y film de plástico transparente de uso alimentario. Peso neto: 0,5 kg

**SISTEMA DE CONSERVACIÓN Y TEMPERATURA:**

Almacenamiento en refrigeración a Tª 4°C

**VIDA ÚTIL/DURACIÓN:**

La vida útil del producto durante la cual se conserva su calidad es de 7 días a partir de la fecha de fabricación.

**AMBITO DE COMERCIALIZACIÓN Y PÚBLICO EN GENERAL AL QUE VA DESTINADO:**

Este tipo de producto debe ser cocinado completo antes de su consumo, y puede ir destinado a todo tipo de consumidores, excepto personas sensibles al gluten

**CONDICIONES DE TRANSPORTE A OTROS ESTABLECIMIENTOS:**

Transporte en vehículo refrigerado Tª 4°C