



## 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 1  
Página 1 de 1  
Mayo 2017

### FICHA TÉCNICA: FAJITAS DE POLLO <sup>(14)</sup>

**NOMBRE Y DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** Carne de pollo marinada, preparado de carne para consumir previo cocinado

**INGREDIENTES:**

Carne de pollo, pimiento, cebolla, agua, **vino tinto (SULFITOS)**, sal, aceite vegetal nabina, cebolla, vinagre, aroma, especias, espesante: E415, plantas aromáticas, colorante: extracto de pimentón, conservantes : E202, E211

**ALERGENOS:** SULFITOS

**PROCESO DE ELABORACIÓN:**

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

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Valores medios por 100g de productos  
Valor energético: 92 Kcal / 385 kJ  
Grasas: 1.6 g  
De las cuales saturadas: 0.8 g  
Hidratos de carbono: 2.1 g  
De los cuales azúcares: 0,6 g  
Proteínas: 17,2 g  
Sal: 0.80 g

**TIPO DE ENVASE Y FORMATO:**

Bandeja de polioxpan 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 a los sulfitos

**CONDICIONES DE TRANSPORTE A OTROS ESTABLECIMIENTOS:**

Transporte en vehículo refrigerado Tª 4°C