



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 4
Página 1 de 1
Noviembre 2017

FICHA TÉCNICA: PINCHO MORUNO DE POLLO (6)

NOMBRE Y DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Pincho moruno de pollo, preparado de carne, fresco y encarnado, para consumir previo cocinado.

INGREDIENTES:

Pechuga de pollo, sal, pimentón, especias, antioxidantes (E-331, E-301), conservante (E-262), aroma, azúcar, vino (sulfitos)

ALERGENOS: Sulfitos

PROCESO DE ELABORACIÓN:

1. Recepción materias primas.
2. Troceado.
3. Mezclado.
4. Maduración.(Tº 24H, Tª 2ºC)
5. Envasado.
6. Almacenamiento.
7. Distribución

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100g de productos
Valor energético: 132 Kcal / 548 kJ
Grasas: 7.40 g
De las cuales saturadas: 2 g
Hidratos de carbono: 0.3 g
De los cuales azúcares:0,30 g
Proteínas: 16 g
Sal: 2,30 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 4ºC

VIDA ÚTIL/DURACIÓN:

La vida útil del producto durante la cual se conserva su calidad es de 10 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 4ºC