



## 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 3  
Página 1 de 1  
Noviembre 2017

### FICHA TÉCNICA: ALBÓNDIGAS DE POLLO <sup>(8)</sup>

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** Preparado cárnico a base de carne de pollo.

**INGREDIENTES:**

Carne de pollo, especias, sal, pan rallado (harina de **TRIGO**, agua, sal y levadura), perejil

**ALERGENOS:**

Gluten

**PROCESO DE ELABORACIÓN:**

1. Recepción materias primas.
2. Picado.
3. Amasado
4. Moldeado/empanado
5. Envasado.
6. Almacenamiento.
7. Distribución

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Valores medios por 100g de productos  
Valor energético: 143 Kcal / 596 kJ  
Grasas: 7.360 g  
De las cuales saturadas: 2.70 g  
Hidratos de carbono: 1.40 g  
De los cuales azúcares: 0,50 g  
Proteínas: 17.30 g  
Sal: 2.30 g

**TIPO DE ENVASE Y FORMATO:**

Bandeja de poliexpan y film de plástico transparente de uso alimentario. Conteniendo 12 a 15 unidades

**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 se debe consumir previo cocinado, 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