



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 ⁽⁸⁾

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