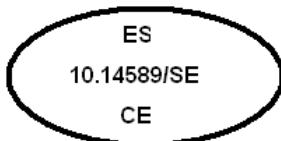


CARNICERÍAS QUINEBA, S.L.	FICHA TÉCNICA	Actividad: Elaboración, Envasado, Almacenamiento y Distribución de preparados de carne y carne picada, productos cárnicos y comidas preparadas		
	A. ASPECTOS GENERALES	Edición Mayo 2015	Revisión 02	Página 1 de 2

FICHA TÉCNICA DE PECHUGA DE POLLO RELLENA DE JAMON Y PIMIENTO / PECHUGA DE POLLO RELLENA DE JAMON Y QUESO ROQUEFORT / PECHUGA RELLENA DE JAMON Y QUESO				
Denominación del producto Composición cualitativa:	<p>PREPARADO DE CARNE A BASE DE CARNE DE AVE, DESTINADO A SER CONSUMIDO COCINADO:</p> <p>Pechuga rellena de jamón y pimiento: Pan rallado (Harina de trigo, agua, gluten de trigo, sal, aceite de oliva, levadura y gasificante E-450i), pechuga de pollo, pimiento verde frito, jamón (Paleta de cerdo, sal, azúcar, antioxidante E-331, E-301; conservantes E-252, E-250) y encolante (fécula, proteína de soja, sal, harina de altramuz, fosfato E-451, harina de guar, ácido sóblico E-200, colorante E-160c, E-101).</p> <p>Pechuga rellena de jamón y queso roquefort: Pan rallado (Harina de trigo, agua, gluten de trigo, sal, aceite de oliva, levadura y gasificante E-450i), pechuga de pollo, queso roquefort (leche de vaca pasteurizada, cultivo lácteos, cultivo de moho, cuajo y sal), jamón (Paleta de cerdo, sal, azúcar, antioxidante E-331, E-301; conservantes E-252, E-250) y encolante (fécula, proteína de soja, sal, fosfato E-451, harina de guar, ácido sóblico E-200, colorante E-160c, E-101).</p> <p>Pechuga rellena de jamón y queso: Pan rallado (Harina de trigo, agua, gluten de trigo, sal, aceite de oliva, levadura y gasificante E-450i), pechuga de pollo, Queso (grasa vegetal, agua, almidón modificado, queso, lactosuero, proteína de leche, sal, estabilizadores E-415, E-407, E-331; conservantes E-202; colorantes E-160a), jamón (Paleta de cerdo, sal, azúcar, antioxidante E-331, E-301; conservantes E-252, E-250) y encolante (fécula, proteína de soja, sal, harina de altramuz, fosfato E-451, harina de guar, ácido sóblico E-200, colorante E-160c, E-101).</p>			
Marca comercial	Precocinados Blanse			
Elaboración	Con la cortadora de fiambre se lonchean los ingredientes: Queso roquefort, queso y jamón serrano. A continuación se abren las pechugas de pollos y frien los pimientos. Se rellenan las pechugas con los ingredientes, y por ultimo los empanamos con la ayuda del tren de empanado / encolado, para ello lo pasamos primero por encolante y posteriormente por pan rallado. El encolante se prepara disolviendo 1 parte en 3-4 partes de agua. Por ultimo se envasan manualmente al vacío sobre bandejas de polipropileno de calidad alimentaria.			
Presentación, Envasado y etiquetado:	<p>Se presentan en bandejas de polipropileno de calidad alimentaria con cierre por termosellado.</p> <p>El formato de los productos frescos es:</p> <ul style="list-style-type: none"> - bandejas de: 2.000 g aprox. <p>Adherido al envase van etiquetados con la siguiente información: nombre del producto, lista de ingredientes, peso, condiciones de conservación, lote, fecha de caducidad, razón social de la empresa, marca comercial, registro sanitario, dirección, C.I.F., teléfono de la empresa y marcado sanitario.</p>			
	<div style="text-align: center; margin-bottom: 10px;">  ES 26.09834/SE CE </div> <div style="text-align: center;">  ES 10.14589/SE CE </div>			

CARNICERÍAS QUINEBA, S.L.	FICHA TECNICA	Actividad: Elaboración, Envasado, Almacenamiento y Distribución de preparados de carne y carne picada, productos cárnicos y comidas preparadas		
	A. ASPECTOS GENERALES	Edición Mayo 2015	Revisión 02	Página 1 de 2

Fecha de caducidad:	10 días
Condiciones de conservación:	En refrigeración a T ^a ≤ 4º C.
Uso esperado	Para ser cocinado antes de consumo.
Lugares de venta	Tiendas, supermercados, bares y restaurantes, donde podrá ser adquirida por población de riesgo como ancianos o inmunodeficientes.