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

	FICHA TÉCNICA DE PECHUGA BECHAMEL		
Denominación del producto y Composición	PRODUCTOS CARNICOS SOMETIDOS A TRATAMIENTO TERMICO DESTINADO A SER CONSUMIDO COCINADO:		
cualitativa:	Ingredientes: Pan rallado (Harina de trigo, agua, gluten de trigo, sal, aceite de oliva, levadura y gasificante E-450i), pechuga de pollo cocida, bechamel (Ieche, agua, harina de trigo, aceite de girasol, sal, cebolla, aromas, sorbato potasico) y encolante (fécula, proteína de soja, sal, harina de altramuz, fosfato E-451, harina de guar, ácido sórbico E-200, colorante E-160c, E-101).		
Marca comercial	Precocinados Blanse		
Elaboración	Cocemos las pechugas de pollo en agua con aceite y sal durante 20 minutos a 100°; por otro lado, elaboramos la bechamel mezclando sus ingredientes en caliente, y una vez fría se introduce un trozo de pechuga en una porción de bechamel, se moldea, y finalmente 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 alimentaría.		
Presentación, Envasado y etiquetado:	Se presentan en bandejas de polipropileno de calidad alimentaría con cierre por termosellado. El formato de los productos frescos es:		
	- bandejas de: 2.000 g aprox.		
	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. ES 26.09834/SE CE CE CE CE		
Fecha de caducidad:	10 días		
Condiciones de	En refrigeración a Tª ≤ 4° C.		
conservación:	Para ser cocinado antes de consumo.		
Uso esperado			
Lugares de venta	Tiendas, supermercados, bares y restaurantes, donde podrá ser adquirida por población de riesgo como ancianos o inmunodeficientes.		