

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 Agosto 2019	Revisión 02	Página 1 de 2

FICHA TÉCNICA DE LAGRIMITAS DE POLLO				
Denominación del producto Composición cualitativa:	del y	PREPARADO DE CARNE A BASE DE CARNE DE AVE, DESTINADO A SER CONSUMIDO COCINADO: Ingredientes: Pan rallado (<i>Harina de trigo, agua, gluten de trigo, sal, aceite de oliva, levadura y gasificante E-450i,</i>) pechuga de pollo, ajo, sal, agrio de limón (<i>agua, acidulante (ácido cítrico), aroma de limón, colorante E-100, estabilizante E-445, E- 414; antioxidante E-320, conservador: sorbato potasico, benzoato sodico</i>) y encolante (<i>fécula, proteína de soja, sal, harina de altramuz, fosfato E-451, harina de guar, ácido sórbico E-200, colorante E-160c, E-101</i>).		
Marca comercial		Precocinados Blanse		
Elaboración		<p>Las pechugas de pollo se trocea de forma manual y aliñamos en bandejas con ajo, sal agrio de limón. Dejamos macerar en recipientes o bandejas tapados con tapadera o film durante aproximadamente 24 horas en cámara refrigeradora de 0-4 °C y transcurrido ese tiempo empanamos con la ayuda del tren de empanado / encolado, para ello lo pasamos primero por encolante y posteriormente por pan rallado.</p> <p>El encolante se prepara disolviendo 1 parte en 3-4 partes de agua.</p> <p>En caso de congelarla, meteremos el producto en el túnel de congelado durante 3 horas a -22 grados.</p> <p>Por ultimo se envasan manualmente al vacío sobre bandejas de polipropileno de calidad alimentaria.</p>		
Presentación, Envasado y etiquetado:	y	<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>El formato de los productos congelado 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="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; text-align: center;"> ES 26.09834/SE CE </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; text-align: center;"> ES 10.14589/SE CE </div> </div>		
Fecha de caducidad:		10 días en producto fresco y 365 días en producto congelado		
Condiciones de conservación:		En refrigeración a Tª ≤ 4 grados en produto fresco y -18 grados en producto congelado.		

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 Agosto 2019	Revisión 02	Página 1 de 2

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.