



## Ficha Técnica de Producto

Solomillo pollo empanado Camarsa

Código Producto: 489

Revisión: 01/09/2022

Página 1 de 1

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>SOLOMILLO DE POLLO EMPANADO CAMARSA</b>																
<b>Definición/Descripción:</b>	Solomillo tradicional de pollo, sin piel y sin hueso, limpio de golpes, hematomas y plumas, empanado.																
<b>Reglamentación:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>RD 3484/2000: Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Artículo 6 derogado por RD 135/2010 y artículo 5 derogado por RD 191/2011</li><li>RD 1334/1999: Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios, modificada por el RD 1324/2002, el RD 2220/2004, el RD 1245/2008 y el RD 890/2011.</li><li>Reglamento CE 2073/2005: Criterios microbiológicos de los productos alimenticios, modificado por el Reglamento CE 1441/2007.</li></ul>																
<b>Elaborado y Envasado por:</b>	Nº RGS ES10.06711/S																
<b>Ingredientes:</b>	Solomillo de pollo (80%), encolante (harina de arroz, almidón de maíz, espesante (E-466)), pan rallado (maíz), copos vegetales (guisante y patata), espesante (E-1414), aromas naturales, cebolla y azúcar caramelizado																
<b>Características Organolépticas:</b>	Color, consistencia, olor y sabor propios																
<b>Consumo Preferente (vida útil):</b>	Consumir antes de 7 días.																
<b>Etiquetado:</b>	Denominación del producto, número de Lote, ingredientes, fecha envasado, fecha caducidad, peso neto, condiciones de conservación, Nº RSI, logotipo y datos de Camarsa.																
<b>Presentación Comercial:</b>	Preparado cárnico presentado en bandejas de porexpan envueltas en film de polietileno.																
<b>Condiciones de Conservación:</b>	Mantener a temperaturas de refrigeración inferiores a -4 °C																
<b>Instrucciones de uso:</b>	Listo para asar o freír.																
<b>Condiciones de Transporte:</b>	En vehículos frigoríficos autorizados.																
<b>Garantía de Higiene:</b>	Implantación del sistema APPCC. Controles microbiológicos de producto final en laboratorio autorizado.																
<b>Garantía de Calidad:</b>	Adaptación y actualización de las Normas Nacionales y Comunitarias. Trazabilidad.																
<b>Alérgenos:</b>	No contiene Alérgenos alimentarios.																
<b>Trazas:</b>	No contiene trazas.																
<b>OMGs:</b>	No contiene Organismos Modificados Genéticamente.																
<b>Datos Nutricionales:</b>	<table border="1"><thead><tr><th><i>parámetros</i></th><th><i>Valor (por 100g)</i></th></tr></thead><tbody><tr><td>Valor energético</td><td>590 Kjul / 141 Kcal</td></tr><tr><td>Grasas</td><td>1.40 g</td></tr><tr><td>De las cuales saturadas</td><td>0.5 g</td></tr><tr><td>Hidratos de Carbono</td><td>17.50 g</td></tr><tr><td>De los cuales azúcares</td><td>3.40 g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>14.50 g</td></tr><tr><td>Sal</td><td>0 g</td></tr></tbody></table>	<i>parámetros</i>	<i>Valor (por 100g)</i>	Valor energético	590 Kjul / 141 Kcal	Grasas	1.40 g	De las cuales saturadas	0.5 g	Hidratos de Carbono	17.50 g	De los cuales azúcares	3.40 g	Proteínas	14.50 g	Sal	0 g
<i>parámetros</i>	<i>Valor (por 100g)</i>																
Valor energético	590 Kjul / 141 Kcal																
Grasas	1.40 g																
De las cuales saturadas	0.5 g																
Hidratos de Carbono	17.50 g																
De los cuales azúcares	3.40 g																
Proteínas	14.50 g																
Sal	0 g																



## Ficha Técnica de Producto

Solomillo pollo empanado Camarsa

Código Producto: 489

Revisión: 01/09/2022

Página 2 de 1

### Condiciones Microbiológicas:

<i>parámetros</i>	<i>límites</i>
Aerobios mesófilos	M = 10 <sup>6</sup>
Enterobacterias lac	M = 10 <sup>4</sup>
Escherichia coli (u.f.c./g)	M = 10 <sup>2</sup>
Salmonella/Shigella (u.f.c./25 g)	Ausencia
Staphylococcus aureus	M = 10 <sup>2</sup>
Listeria monocytogenes (25 g)	Ausencia

ISO 9001  
ISO 14001  
BUREAU VERITAS  
Certification

