

# FICHA TÉCNICA

## 1. DATOS GENERALES

Razón social: **La hogareña CEE SLU**  
Dirección: **C/ Jaraíz 48, Las Matas (Las Rozas) Madrid, España**  
RGSAA: **26.03276-M**

## 2. DENOMINACIÓN

Codigo	Denominación	peso unidad (gr)	Peso aprox, und/venta
V0200741	Pechugas de pollo (155/240gr.) (8 kg) MARIANO MAROTO	155-240	8 kg

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado a base de pollo cocido, napado en bechamel, empanado y congelado.

## 4. LISTADO DE INGREDIENTES

Preparado **lácteo** reconstituido (sólidos **lácteos**, proteínas **lácteas**, y fosfato monocálcico), pechuga de pollo (35%), pan rallado (harina de **trigo**, levadura, sal y especias (pimentón, cúrcuma)), encolante reconstituido (agua, harina de **trigo** pregelatinizada), harina de **trigo**, agua, margarina [aceites y grasas vegetales (coco, girasol), agua, emulgente (E471), acidulante (ácido cítrico)], salmuera [sal, conservador (E262), antioxidantes (E301, E331), fibras vegetales, dextrosa], sal, nuez moscada, pimienta.

## 5. CARACTERÍSTICAS DE FABRICACION

Pechugas de pollo cocinadas de forma artesana, cocidas al vapor (100° C), fileteadas, napadas en bechamel caliente ( $\geq 70^{\circ}$  C), empanadas y sometidas a congelación rápida a  $T^{\circ} \leq -30^{\circ}$ C

## 6. CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO

### POBLACIÓN DE DESTINO:

El consumo de este producto está recomendado para la población total, con la excepción de personas alérgicas o intolerantes a alguno de sus ingredientes, o quienes tienen restricción por motivos sociales, culturales o religiosos

### USO ESPERADO DE PRODUCTOS:

Antes de consumo, someter producto a tratamiento térmico completo mediante fritura.  
No es adecuado volver a freír el producto una vez frío, ya que tomaría un sabor graso en exceso.  
No volver a congelar el producto una vez descongelado.

### FORMA DE PREPARACIÓN:

**a) Sartén:** Poner abundante aceite, si es posible para sumergir el producto. Calentar hasta que empiece a humear el aceite, e introducir el producto, dándole vueltas hasta que esté bien dorado, procurando que se caliente interiormente.

**b) Freidora:** Poner el termostato a 170° C. Esperar que el aceite esté bien caliente e introducir el producto en tandas pequeñas para evitar que el aceite se enfríe. Freír hasta que esté bien dorado, procurando que se caliente bien interiormente.

- Es aconsejable dejar descongelar el producto a temperatura de refrigeración (de 0° a 5° C.) antes de freír el producto.

## 7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	Criterio Máximo
AEROBIOS MESOFILOS (ufc/gr)	10 <sup>6</sup>
ENTEROBACTERIAS TOTALES (ufc/gr)	10 <sup>4</sup>
ESCHERICHIA COLI (ufc/gr)	10 <sup>2</sup>
SALMONELLA (en/25 gr)	Ausencia
L.MONOCYTOGENES (en/25 gr)	Ausencia

- Todas las materias primas cumplen la legislación vigente (Reglamento CE 2073/2005)

## 8. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Parámetros	Características
COLOR	Naranja-amarillento de la cobertura de pan rallado. Una vez cocinado color dorado
OLOR	Según se presenta, prácticamente inodoro. Una vez cocinado olor característico de empanado frito
SABOR	Según se presenta N/A. Una vez cocinado, mezcla de ingredientes
TEXTURA	Dura y firme. Una vez regenerado, crujiente por fuera y cremosa por dentro.

## 9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Contiene como ingredientes:	Gluten, leche
Presencia en planta:	Pescado, huevo, moluscos, crustaceos
Trazas en ingredientes:	Soja, mostaza.

## 10. ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

Los ingredientes que entran a formar parte de este producto no contienen organismos modificados genéticamente (OGM)

## 11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	100g	
Energía	137	kcal
	579	kJ
Grasa	3,6	g
Grasa saturada	2,3	g
Hidratos de carbono	17	g
Azúcares	2,3	g
Proteínas	9	g
Sal	0,69	g

## 12. FECHA DE CADUCIDAD Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Caducidad primaria o Fecha Consumo Preferente  
 Caducidad secundaria tras descongelación en refrigeración (0° a 4° C)  
 Temperatura de conservación (°C)  
 Temperatura almacenamiento y transporte (°C)

18 meses
3 días
-18° C
-18° C

## 13. ENVASADO Y PALETIZADO

Formato 8 kg	caja	U.V * caja
	8 kg	1

Número de cajas por palet Número de cajas por capa Número de capas por palet	Formatos:
	8 kg
	63
	9
	7

Materiales utilizados		Dimensiones	Peso
Envases: 8 kg	BOLSA DE PLASTICO	50x50cm	35 gr.
Embalaje	CAJA DE CARTON	40X26X20cm	480 gr.

**Bolsa de plástico apta para uso alimentario**

## 14. LEGISLACIÓN APLICABLE

- Reglamento (CE) nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones el reglamento (ce) nº 1086/ 2011 y el reglamento (ce) nº 209/2013.
- RD 1441/2007, de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) Nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- RD 640/2006 del 26 de mayo por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de producción y comercialización de los productos alimenticios.
- RD 140/2003 por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.
- Reglamento (CE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos.
- Reglamento (CE) nº 37/2010 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal
- Reglamento (CE) nº 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y sus actualizaciones posteriores
- Reglamento (CE) nº 1829/2003, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
- Reglamento (CE) nº 1830/2003, del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.
- Reglamento (CE) nº 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos .
- Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008 , sobre aditivos alimentarios
- RD 1202/2005, de 10 de Octubre de 2005, sobre el transporte de mercancías perecederas y los vehículos especiales utilizados en estos transportes.

## 15 .ETIQUETADO

## PECHUGA DE POLLO VILLEROY

(RAC)

**INGREDIENTES:** Preparado **lácteo** reconstituido (sólidos **lácteos**, proteínas **lácteas**, y fosfato monocálcico), pechuga de pollo (35%), pan rallado (harina de **trigo**, levadura, sal y especias (pimentón, cúrcuma)), encolante reconstituido (agua, harina de **trigo** pregelatinizada), harina de **trigo**, agua, margarina [aceites y grasas vegetales (coco, girasol), agua, emulgente (E471), acidulante (ácido cítrico)], salmuera [sal, conservador (E262), antioxidantes (E301, E331), fibras vegetales, dextrosa], sal, nuez moscada, pimienta.

**PREPARACION:** Freír en abundante aceite caliente durante unos minutos, hasta que estén doradas.

Puede contener trazas de: **pescado, huevo, crustáceos, moluscos, soja, mostaza.**

Valor medio por 100 gr.:	
Valor energético.....	137 kcal 579 kJ
Grasas.....	3,6 g
de las cuales:	
-saturadas.....	2,3 g
Hidratos de carbono.	17 g
de los cuales:	
-azúcares.....	2,3 g
Proteínas.....	9 g
Sal.....	0,69 g



8 4 2 5 8 6 0 1 7 4 1 8

PESO NETO  
**8 KG**

LOTE: **LOTE\***  
 CONSUMIR PREFERENTEMENTE  
 ANTES DEL FIN DE: **Nov, 24**



(01) 0 8425860 01741 8 (15) 241128 (3102) 000800 (10) LOTE

Congelados Mariano  
 Maroto, S.L.  
 Pol. Ind. Well's  
 c/ Atenas, 26  
 Humanes de Madrid  
 28970 Madrid-España

CONSERVE A:  
**-18° C**