

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION					
		POLLO AL AJILLO CON PATATA ASADAS CHICKEN COOKED IN GARLIC AND ROAST POTATOES CARRETILLA 250 g		Revisión / Revision: 6 Fecha/Date: OCTUBRE 2023 Código/Code: 36-055	
INGREDIENTES		Pollo (35%) [Pechuga de pollo, sal y dextrosa], patatas asadas (30%), cebolla, agua, vino blanco, aceite de oliva (3,5%), aceite de girasol, ajo (2,5%), perejil, sal, y lecitina de soja			INGREDIENTS
		Chicken (35%) [Chicken breast, salt and dextrose], roasted potatoes (30%), onion, water, white wine, olive oil (3,5%), sunflower oil, garlic (2,5%), parsley, salt, and soybean lecithin.			
ALÉRGICOS / ALLERGENS					
	Contenido en el producto / Contents in the product		Declaración de trazas en etiquetado / Possibility of finding traces in product		
	SI / YES	NO	SI / YES	NO	
Cereales con gluten y derivados		X		X	Cereals containing gluten
Crustáceos y derivados		X		X	Crustaceans
Huevos y derivados		X		X	Eggs
Pescado y derivados		X		X	Fish
Cacahuets y derivados		X		X	Peanuts
Soja y derivados	X		---		Soybeans
Leche y derivados (incluida lactosa)		X	X		Milk (includen lactose)
Frutos de cáscara y derivados		X		X	Nuts
Apio y derivados		X		X	Celery
Mostaza y derivados		X	X		Mustard
Semillas de sésamo y derivados		X		X	Sesame
Anhídrido sulfuroso (> 10 mg/kg of SO2)		X		X	Sulphur dioxide (> 10 mg/kg of SO2)
Altramucos y derivados		X		X	Lupin
Moluscos y derivados		X		X	Molluscs
Permitida alegación SIN GLUTEN:		SI : < 20 ppm	SI		Allowed labeling GLUTEN FREE
OGM		Libre de OGM (GMO free) según Reg. 1829/2003			GMO
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / PHYSICAL-CHEMICAL INFORMATION					
pH	Valor medio		Tolerancia		pH
Contaminantes químicos	6,2 Según Reglamento 2023/915		5,7 - 6,7 Acording Regl. 2023/915		Chemical residues
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL INFORMATION					
Norma de referencia de estabilidad micro: Técnica de análisis:	APHA (pH > 4,6) Incubación a 37 °C - 10 días			Based on: Incubation estándar:	
Criterios de Estabilidad tras incubación:	Ausencia de deformación o rezumado envase Ausencia de modificaciones organolépticas Diferencia de pH < 0,5 respecto a testigo			Free of container deformation Free of sensorial modifications Less than 0,5 of pH against control	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / SENSORIAL INFORMATION					
Aspecto	Característico. Ausencia de colores de degradación		Tipical. Free of off colours		Aspect
Olor / sabor	Característico. Ausencia off flavors		Tipical. Free of off flavours		Flavour
Textura	Característica		Characteristic		Consistence
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES / NUTRITIONAL INFORMATION					
	Valor medio por 100 g / Average amount per 100g		Tolerancia UE / EU Tolerance		
Valor energético	624 kJ / 149 kcal		---		Energy
Grasas	7,0 g		5,5 - 8,5		Fat
De las cuales saturadas	1,1 g		0,3 - 1,9		of wich saturates
Hidratos de carbono	7,5 g		5,5 - 9,5		Carbohydrates
De los cuales azúcares	1,4 g		0 - 3,4		Of wich sugars
Fibra	0,7 g		0 - 2,7		Fibre
Proteínas	12,5 g		10 - 15		Protein
Sal	1,0 g		0,63 - 1,38		Salt
CONTENIDO EFECTIVO / EFFECTIVE CONTENT					
	Contenido Neto / Net Weight		250 g	TU1: 241 g	TU2: 232 g
VIDA UTIL / SHELF LIFE			ALMACENAMIENTO / STORAGE		
EU: 12 meses / months			Mantener en lugar fresco y seco		
Otros Países /Other countries: 15 meses /months			Keep in a dry and fresh place		
Modo de preparación:	Plato cocinado listo para consumir. Microondas: retirar el envoltorio de cartón. Abrir ligeramente el film superior utilizando la solapa abrefácil, asegurándose de no rasgarlo ni dejar en el borde ningún resto del mismo (en el caso de que el film se rasgue, quitarlo por completo). Introducir el envase en el microondas evitando que toque las paredes del mismo y calentar 1 minuto aproximadamente (el tiempo puede variar en función de la potencia del microondas). Sacar el plato, mezclar y servir.		This is a pre-cooked dish ready to eat. Microwave: remove the cardboard packaging. Open the upper film slightly using the easy-open flap, making sure not to tear it or leave any of the remainder on the edge (in the event that the film is torn, remove it completely). Insert the container in the microwave, avoiding that it touch the walls of the microwave and heat for 1 minute approximately (the time may vary depending on the power of the microwave). Remove the plate, mix and serve. In saucepan or skillet, heat the contents of the container over low heat for about 5 minutes.		Preparation Instructions:

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION			
	POLLO AL AJILLO CON PATATA ASADAS CHICKEN COOKED IN GARLIC AND ROAST POTATOES CARRETILLA 250 g		Revisión / Revision: 6 Fecha/Date: OCTUBRE 2023 Código/Code: 36-055
	FORMATO UNIDAD DE VENTA		
ENVASE PRIMARIO Ubicación nº Lote Descripción Significado Tamaño lote	Barqueta de PP con film aluminio termosellado Impreso sobre el film L-ADDD L: indicativo de lote. A: última cifra del año en curso. DDD: día juliano 10.000 - 20.000 ud	PP tray sealed with aluminium film Printed on the film L: Batch ID. A: last figure for the current year. DDD: julian day	CONTAINER Marking location Description Meaning Batch size
ENVASE SECUNDARIO Ubicación nº Lote y fecha consumo Descripción Lote Consumir preferentemente antes de	Estuche de cartón litografiado Impreso en el lateral del estuche L-ADDD DD/MM/AAAA	Caton sleeve Printed on carton sleeve	PACKAGING Marking location Description Best before
DIAGRAMA DE FLUJO - PCC / FLOWCHART - CCP			
INGREDIENTES Congelados // Frozen INGREDIENTS INGREDIENTES Refrigerados // Chilled INGREDIENTS INGREDIENTES a Tª ambiente // INGREDIENTS at Room Temperature Pesaje ingredientes // WEIGHING INGREDIENTS Dosificación automática sólidos // SOLIDS AUTOMATIC DOSAGE Dosificación automática líquidos // LIQUIDS AUTOMATIC DOSAGE Dosificación manual Topping // TOPPING MANUAL DOSAGE PCC nº 1 // CCP no. 1 PCC nº 2 // CCP no. 2 PCC nº 3 // CCP no. 3 D/Flujo PLATOS PREPARADOS Flowchart READY MEALS Envasado en Atmósfera protectora // MODIFIED ATMOSPHERE Filling Envases // CONTAINERS Film // FILM Termosoldado // THERMO-SEALING Detector Cuerpos extraños // DETECTOR OF FOREIGN OBJECTS Marcado de Lotes // LOTS CODING Enjaulado // CAGING Tratamiento térmico // THERMAL TREATMENT Desenjaulado // UNCAGING Acondicionado // CONDITIONING Paletizado // PALLETIZING Almacenamiento Ambiente // STORAGE at ROOM TEMPERATURE Expedición // DISPATCHING			
INFORMACIÓN FÁBRICA / FACILITY INFORMATION			
Denominación social Ubicación fábrica e-mail Resp. Calidad Autorización sanitaria Certificados Seguridad alimentaria Fecha actualización	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE NAVARRA, S.A.U. VILLAFRANCA marivi.grocin@grupoian.com 26.00932/NA IFS COID: 35984 31/10/2023		Facilitie location Quality manager e-mail Health care Food safety certificates Last upgrade