Fecha de las entradas 15-11-2017 Fecha de actualización 16-11-2017 Fecha de lanzamiento 06-03-2020 Página 1/4



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO TERMINADO

MarcaCuboxCódigo GN16023219Código receta650368Versión de la receta4

Artículo 355668 - A513400 - 650368

Destino Exportación

Producto

Filete de pollo, en empanado, totalmente cocinado y en congelación rápida individual.

Peso por pieza: ca. 35-45 gramos

Ingredientes

63% filete de pechuga de pollo, harina de TRIGO, agua, aceite de girasol, sal, extracto de levadura, sabor natural, albúmina de HUEVO en polvo, almidón de maíz, especias, gasificantes: carbonato sodico, difosfatos, jarabe de glucosa, almidón de maíz modificado, levadure, dextrosa, extracto de especias, suero en polvo (LECHE), ajo en polvo, colorante: extracto de pimentón, extracto de romero

los valores nutricionales por 100 g

Energía	784	kJ
	187	kcal
Grasas	6,7	g
- Saturadas	0,9	g
- Monoinsaturados	4,8	g
- Poliinsaturadas	0,9	g
Hidratos de Carbono	14,1	g
- Azúcares	0,5	g
Fibra	0,6	g
Proteínas	17,2	g
Sal	1,2	g
Sodio	0,47	9

Fecha de las entradas15-11-2017Fecha de actualización16-11-2017Fecha de lanzamiento06-03-2020Página2 / 4



PROPIEDADES

MarcaCuboxCódigo GN16023219Código receta650368Versión de la receta4

Artículo 355668 - A513400 - 650368

Destino Exportación

Alergenos

1 : Gluten	+
1.1 : Trigo	+
1.2 : Centeno	-
1.3 : Cebada	-
1.4 : Avena	-
1.5 : Espelta	-
1.6 : Kamut	-
2.0 : Mariscos	-
3.0 : Huevo	+
4.0 : Pescado	-
5.0 : Mani	-
6.0 : Soja	-
7.0 : Leche	+
8 : Nuez	-
8.1 : Almendras	-
8.2 : Avellanas	-
8.3 : Nueces	-
8.4 : Anacardos	-
8.5 : Nueces de Pecan	-
8.6 : Castañas	-
8.7 : Pistachos	-
8.8 : Nueces de Macadamia	-
9.0 : Apio	-
10.0 : Mostaza	-
11.0 : Sésamo	-
12.0 : Dioxido de sulfuro y sulfitos	-
13.0 : Lupino	-
14.0 : Moluscos	-
20.0 : Lactosa	+
21.0 : Cacao	-
22.0 : Glutamato (E620 - E625)	-
23.0 : Pollo	+
24.0 : Cilantro	-
25.0 : Maíz	+
26.0 : Verduras	-
27.0 : Carne de ternera	-
28.0 : Carne de cerdo	-
29.0 : Zanahoria	-

origen

Origen de la carne	UF

Producida enLos Países BajosEmbalado enLos Países Bajos

Fecha de las entradas 15-11-2017 Fecha de actualización 16-11-2017 Fecha de lanzamiento 06-03-2020 Página 3 / 4



Analisis Microbiologico

	m cfu/g	M cfu/g	Metodo
Enterobacterias (n=5; c=3)	100	1.000	ISO 21528-2
Cuenta total de placas (n=5; c=3)	10.000	100.000	ISO 4833-1
E. Colis (n=5; c=3)	10	100	ISO 16649-2
Salmonella (n=5; c=0)	ausente in 25g	ausente in 25g	Equivalente a ISO 6579 (GEN 25/05-11/08)
Listeria monocytogenes (n=5; c=0)	100	100	Equivalente a ISO 11290-1 (AES 10/03-09-00)

Modo de Preparación

Antes de su consumo, este producto ha de ser preparado según las instrucciones. Una vez descongelado, no volver a congelar. Antes de servir, comprobar que la comida está bien caliente.

	Tiempo y temperatura
Sartén	ca. 6-7 minutos, dando vuelta regularmente
Freidora	ca. 4-5 minutos a 180 ° C
Horno	ca. 15 minutos a 220°C (horno de convección: 12 min. a 220°C)
Airfryer	
Microondas	
Parrilla	

Condiciones de Almacenamiento

Condiciones de Almacenamiento	Almacenaje a -18°C o inferior	
-------------------------------	-------------------------------	--

Caducidad

Caducidad despues de produccion (meses) 18

Unidad de venta

Peso neto	2 kg 'e'
Piezas por caja	•
Código del contenedor	210981
Dimension (Ixhxa) (mm)	240x175x180
Material de embalaje	bolsa de plástico en caja de cartón
Peso de material de embalaje	172 kg
Peso bruto	2,17 kg
Código EAN	8717701010444
Idiomas	IT, EN, ES, PT, FR, GR

Fecha de las entradas15-11-2017Fecha de actualización16-11-2017Fecha de lanzamiento06-03-2020Página4 / 4



Paletizacion

Tipo de palet	Euro
Dimension (cm)	80x120
Peso de palet (kg)	22
Cajas por capa	21
Capas por palet	10
Unidades por palet	210
Altura palet (cm)	200
Peso bruto (kg)	478
Código EAN	

Anotaciones

Fabricado en una instalación en la que se utilizan y mostaza, apio, gluten, leche, soja y huevos.

Está confirmado que la información contenida en este documento es válida y exacta en esta fecha, pero puede estar sujeta a cambios. Tyson Foods Oosterwolde by no se considera vinculada por la información presentada en este documento. Por la presente, toda la documentación anterior se considera expirada.