

ALITAS DE POLLO HOT 'N' KICHING (2 x 2.5kg)

Fecha de las entradas 14-03-24
Fecha de actualización 14-03-24
Fecha de lanzamiento 14-03-24

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO TERMINADO

Marca	Tyson	Productor	Steam Cook Kft
Código GN		Dirección	4542 Petneháza, Hrsz 091/9, Hungary
Código receta		Número CE	HU215
Versión de la receta			
Artículo	20001001678		
Destino	España		
Producto			

Alas de pollo en una envoltura muy picante, fritura rápida, cocinadas y en congelado rápido individual.

Ingredientes

Alas de pollo 73%, harina de **TRIGO**, aceite vegetal (girasol), almidón modificado (**TRIGO**), harina de **TRIGO** (con carbonato de calcio, hierro, niacina y tiamina), sal, harina de maíz, sal de mar, aroma natural, jarabe de glucosa, extracto de levadura, especias, colorante: extracto de pimentón, extracto de romero.

los valores nutricionales por 100 g

Energía	1,037 kJ
	247 kcal
Grasas	15.0 g
- Saturadas	3.2 g
Hidratos de Carbono	13.0 g
- Azúcares	0.5 g
Proteínas	15.0 g
Sal	1.1 g

Imagen



CONFIDENTIAL

Page 1

ALITAS DE POLLO HOT 'N' KICHING (2 x 2.5kg)

Fecha de las entradas 14-03-24
Fecha de actualización 14-03-24
Fecha de lanzamiento 14-03-24

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 : Maiz	-
26.0 : Verduras	-
27.0 : Carne de ternera	-
28.0 : Carne de cerdo	-
29.0 : Zanahoria	-

Alérgenos en la instalación

Fabricado en una instalación en la que se utilizan:

Halal

Certificado Halal Sí

Origen

Origen de la carne UE
Producida en Hungría
Embalado en Hungría

CONFIDENTIAL

Page 2

ALITAS DE POLLO HOT 'N' KICHING (2 x 2.5kg)

Fecha de las entradas 14-03-24
Fecha de actualización 14-03-24
Fecha de lanzamiento 14-03-24

Analisis Microbiologico

	m cfu/g	M cfu/g	Metodo
Aerobic Recuento de colonias, 30 ° C	<1000	10000	ISO 4833-1
Coliformes/Enterobacterias	<10	100	ISO 21528-2
Escherichia coli	<10	10	ISO 16649-2
Staphylococcus aureus	<20	100	ISO 6888-1
Listeria monocytogenes	Ausente en 25g	Ausente en 25g	ISO 11290-1
Salmonella spp	Ausente en 25g	Ausente en 25g	ISO 6579-1
Clostridium perfringens	<10	10	ISO 15213-3
Pseudomonas	<100	100	ISO 13730

Modo de Preparación

Antes de su consumo, este producto ha de ser preparado según las instrucciones. Una vez descongelado, no volver a congelar.

Tiempo y temperatura

Sartén	
Freidora	Aprox. 5 - 7 minutos a 180°C
Horno	Aprox. 15 - 17 minutos a 220°C
Airfryer	
Microondas	
Parrilla	

Condiciones de Almacenamiento

Condiciones de Almacenamiento Mantener congelado a -18 °C o menos.

Caducidad

Caducidad despues de produccion (meses) 16

Embalaje

	Unidad de venta	Envase primario
Peso neto	5kg	2.5kg
Piezas por caja	5	NA
Código del contenedor	NA	NA
Dimension (lxhxa) (mm)	293 x 392 x 145mm	Bag: 302 x 430mm (Film:
Material de embalaje	Cardboard	LLDPE
Peso de material de embalaje	271g ±10%	20g ±10%
Peso bruto	5.311kg	2.52kg
Código EAN	15060329693774	5060329693777
Idiomas	ES	ES

CONFIDENTIAL

Page 3

ALITAS DE POLLO HOT 'N' KICHING (2 x 2.5kg)

Fecha de las entradas 14-03-24
Fecha de actualización 14-03-24
Fecha de lanzamiento 14-03-24

Codificación de trazabilidad

Fecha de caducidad MM:YYYY

Código de lote Julian code

Paletizacion

Tipo de palet	Euro
Dimension (cm)	80x120
Peso de palet (kg)	22
Cajas por capa	8
Capas por palet	12
Unidades por palet	96
Altura palet (cm)	1890
Peso bruto (kg)	531.85
Código EAN	

Anotaciones

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

Emitido por CE

CONFIDENTIAL

Page 4