

1. GENERAL

PRODUCTO
Dados de pollo salsa mediterránea – REF 16, 974 

DATOS DEL FABRICANTE
Nombre: Rational Food, S.A.
Dirección: Torre de Nicolás Pérez, 95 30396 Cartagena (Murcia) - España
Teléfono: +34 968163295 / +34 968163297
Fax: +34 968163297
Correo electrónico: gestion@rationalfood.com ; calidad@rationalfood.com
Número de registro sanitario: 26.05845/MU

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Pechuga de pollo taqueada y asada con salsa mediterránea con un toque picante, envasada en barquetas de plástico termo-selladas de 1.250 kg (REF 19) y 300 g (REF 974).

Producto pasteurizado y refrigerado 0-3°C.

3. INGREDIENTES

Pechuga de pollo [pollo 97%, agua, sal, almidón de tapioca, D-xilosa, dextrosa, estabilizantes (E331, E500)] y salsa [tomate, vino blanco (**sulfitos**), cebolla, agua, caldo concentrado de cerdo (agua y cerdo), azúcar, caldo concentrado de vacuno (agua y vacuno), espesante: almidón de maíz, **vinagre** de vino blanco (vinagre de vino y antioxidante: **sulfitos**), grasa de carne de cerdo, grasa de vacuno, sal, aceite de oliva virgen extra, ajo, **mostaza**, especias y glucósido de esteviol].

4. CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CADUCIDAD

Temperatura de transporte	0-3 °C
Temperatura de almacenamiento	0-3 °C
Caducidad	120 días
Vida útil del producto después de ser abierto	3 días

5. INSTRUCCIONES DE USO

- Conservar siempre entre 0 y 3 ° C. Una vez abierto mantener refrigerado y consumir en 3 días.
- Realizar algunas perforaciones en el film y calentar a 800w de 3 a 5 minutos en horno microondas.

6. INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	Objetivo	Límites máximos
Recuento total aerobios mesófilos	<100	10.000 UFC/g
Enterobacterias	Ausencia/g	10 UFC/g
E. coli	Ausencia/g	Ausencia/g
Staphylococcus aureus	Ausencia/g	10 UFC/gr
Salmonella	Ausencia/25 g	Ausencia/25g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g	Ausencia/25g

7. ALÉRGENOS

Alérgeno	X (PRESENCIA)	Observaciones	Manipulación en fábrica
Cereales que contienen gluten			X
Crustáceos y/o otros derivados			X
Huevos y/o derivados			X
Pescado y/o derivados			X
Cacahuetes y/o derivados			
Soja y/o derivados			X
Leche y/o derivados			X
Frutos de cáscara			X
Apio y/o derivados			X
Mostaza y/o derivados	X	Mostaza	X
Granos de sésamo y/o derivados			
Sulfitos (concentración > 10ppm)	X	Vino blanco. Vinagre.	X
Sulfitos (concentración < 10ppm)			X
Altramuces y/o derivados			
Moluscos y/o derivados			X

8. ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

No contiene ingredientes modificados genéticamente

9. ENVASADO Y PALETIZACIÓN

		REF 16 1.250 kg	REF 974 0.300 kg
ENVASADO	Descripción	Barqueta de plástico con tapa de film termo-sellado	
	Materiales (Barqueta-Film)	PP/E/PP – PP/PA	PP COPO STAT
	Formato	¼ GN	H25
	Peso barqueta (Neto/Bruto) g.	1250 / 1290	300 / 318
	Dimensiones barq. mm.	263 x 157 x 50	185 x 137 x 25
PALETIZADO	Barquetas/uds. por caja	2	6
	Dimensiones caja mm.	267 x 162 x 115	283 x 188 x 138
	P. caja (Neto/Bruto) g.	2500 / 2610	1800 / 1908
	Cajas por capa/fila	22	16
	Capas/filas por pallet	12	10
	Cajas por pallet*	264	160
	Barquetas/uds. por pallet*	528	960
	Dimensiones pallet europeo homologado mm.*	1200 x 800 x 1524	1200 x 800 x 1524
	Peso pallet (Neto/Bruto) kg.*	660 / 715	648 / 686

* Las condiciones de paletizado pueden cambiar según requisitos del cliente.

10. INFORMACIÓN ETIQUETADO

Caducidad		Día/mes/año
Lote		YYYY (X último dígito del año; YYY día juliano)
REF 16 1.250 kg	EAN G-TIN 13	8435059802435
	EAN G-TIN 14	28435059802439
REF 974 0.300 kg	EAN G-TIN 13	8435059806396
	EAN G-TIN 14	18435059806393

11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	Valor nutricional/100 g
Valor energético, kJ /kcal	536/128
Grasas, g	4
de las cuales saturadas, g	0.66
Hidratos de carbono, g	9.3
de los cuales azúcares, g	6.6
Fibra, g.	0.68
Proteínas, g	11.8
Sal, g	1.4

12. IMAGEN



*Sugerencia de presentación**

13. HISTÓRICO DE REVISIONES

Nº REVISIÓN	FECHA	MOTIVO
01		Creación
02		Actualización ingredientes
03	24/06/2024	Actualización valores nutricionales
04	22/01/2025	Aumento de caducidad, de 90 a 120 días
05	21/03/2025	Nuevo formato 300g, REF 974