

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

AMERICAN NUGGETS

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



Descripción: Carne de pollo cubierta de una capa crujiente rebozada, completamente cocida y ultracongelada individualmente

Origen: Polonia

INGREDIENTES

Carne de pollo (50%), harina de **TRIGO** fortificada (harina de **TRIGO**, carbonato de calcio, hierro, niacina, tiamina), agua, aceite de colza, harina de maíz, fibra de guisante, sal, almidón modificado, fibra de **TRIGO**, proteína de **SOJA**, Gasificantes (Difosfatos, Fosfatos de Calcio, Carbonatos de Sodio), Maltodextrina, Especias, Suero en Polvo (contiene **LECHE**), Correctores de Acidez (Acetato de Potasio, Eritorbato de Sodio), Estabilizantes (difosfatos, trifosfatos), antioxidantes (ascorbato de sodio, eritorbato de sodio), aromas (contiene **APIO**), extracto de levadura, semillas de **APIO**.

ALÉRGENOS

Para los alérgenos, consulte los ingredientes en **NEGRITA**.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional por 100 gr.

Valor energético kJ / Kcal	912 kJ / 219 Kcal
Grasas	15 g
de las cuales saturadas	3.8 g
Hidratos de carbono	10 g
de los cuales azúcares	1.0 g
Fibra	g
Proteínas	11 g
Sal	1.4 g

INSTRUCCIONES DE USO

Para obtener los mejores resultados, cocine con el producto congelado.

Las siguientes instrucciones de cocción son solo una guía.

Si está descongelado, reduzca los tiempos de cocción en consecuencia.
Siempre asegúrese de que el producto esté muy caliente y bien cocinado antes de servir.

Horneado: Precaliente el horno a 220°C / 425°F / Marca de gas 7. Coloque los nuggets en una bandeja para hornear en el centro del horno y hornee durante 18-20 minutos.

Freír: Precalear el aceite a 180°C / 350°F. Fría los nuggets durante 3-4 min. Escurrir y servir.

CONTROLES MICROBIOLÓGICOS

Parámetros	Frecuencia	Objetivo	Máximo	(g o ml)
E. Coli (ufc/g o ml)	Anual	<5000	5000	-
Listeria Monocytogenes	Anual	<0	0	25 g
Salmonella	Anual	=0	0	25 g
Recuento total (ufc/g o ml)	Anual	<5000000	<5000000	

CONSERVACIÓN

Mantener congelado (-18°C)

EMBALAJE

Peso/Volumen: 1 kg.