

Fitxa Tècnica de Producte



Carrer Foneria, 22 08304 Mataró

Telf. 93.754.02.95

www.serhsfood.com

Revisió: 4

Versió: 1004

En vigor des del: 27/02/2025

Article: 3280068
POLLASTRE & TRINXAT

Tipo de producte: Producte refrigerat
Tipus de Conservació: Conserveu entre 0 i 4°C. Un cop obert, consumiu abans de 4 dies.
Dies de vida útil: 30

Ingredients:

carne de pollastre(50.80%), patata(35.23%), col(6.29%), oli (oli d'oliva, oli d'oliva verge), cansalada (panxeta de porc (1.68%), sal, sucre, espècies), aigua, oli de girasol alt oleic, sal, all, tomàquet en pols, brou deshidratat (sal, potenciador de gust (E-621), maltodextrina, antioxidant (E-330), porro en pols), farigola, aroma, pebre negre

Informació nutricional mitja per 100 g

Valor energètic	595 kJ/142 kcal
Greixos	7.9 g
dels quals:	
-saturats	2.0 g
Hidrats de carboni	5.9 g
dels quals:	
-sucres	0.6 g
Proteïnes	12 g
Sal	0.72 g

Característiques Organolèptiques

Color: Varietat de colors degut als ingredients del plat
Olor: Característic dels ingredients principals
Sabor: Típic de l'ingredient principal
Aspecte: Típic del plat

Cap de Qualitat, Seguretat i Higiene Alimentària	Responsable de Qualitat de fàbrica	Departament de Nutrició i Dietètica; Departament de Qualitat
--	------------------------------------	---

	Presència	Traces
Cereals que continguin gluten i productes derivats: blat, ordi, sègol, civada, espelta, kamut o les seves varietats híbrides.		
Crustacis i derivats: gambes, llagostins, escamarlans, crancs, llagosta... i els seus extractes.		
Ous i productes a base d' ou: Ous sencers, clara d'ou, rovell d'ou, proteïna d'ou...		
Peix i productes a base de peix: Extractes de peix, proteïna de peix....		
Cacauets i productes a base de cacauets: Mantega de cacauet, farina de cacauet, proteïna de cacauet, oli de cacauet....		
Soja i productes a base de soja: En forma de lecitina, proteïna, oli, salsa...		
Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa): Tota classe de productes làctics, mantega, formatges, margarines, caseïna, lactosèrum, lactoglobulina, caseïnats...		
Fruits amb closca i derivats: Ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nogueres del Brasil, castanyes, festucs, nous de macadamia i derivats...		
Api i productes derivats: En forma de fulles, extractes, llavors, sal d'api, espècies barrejades amb api....		X
Mostassa i productes derivats: Mostassa i productes derivats a base de mostassa.		
Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam: Llavors de sèsam o els seus derivats en forma d'oli, pasta...		
Diòxid de sofre i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/kg o 10mg/l expressat en SO2		
Tramussos i productes a base de tramussos		
Mol·luscs i productes a base de mol·luscs: Pops, calamars, sípies, cloïsses, musclos, escopinyes, ostres...i els seus extractes.		

Cap de Qualitat, Seguretat i Higiene Alimentària	Responsable de Qualitat de fàbrica	Departament de Nutrició i Dietètica; Departament de Qualitat
--	------------------------------------	---

Instruccions d'ús:

Al MICROONES: Obriu lleugerament la tapa. Escalfeu a màxima potència durant 2:30 minuts. Retireu la tapa i removeu.

Població diana del producte

Tota la població en general, excepte persones amb al·lèrgens o intoleràncies descrites a la taula d'al·lèrgens.

Microbiològic

<i>Listeria monocytogenes</i>	Absència/25 g
-------------------------------	---------------

Organismes genèticament modificats

Aquest producte no conté ni ha estat produït a partir d'OGM pel que no està subjecte als requisits específics establerts en el Reglament (CE) 1829/2003 i 1830/2003 sobre aliments i pinsos modificats genèticament.

Ionització

El producte està lliure de qualsevol ingredient ionitzat.

Característiques d'embalatge i envasat

Pes unitat (Kg): 0.40

Unitats/Caixa:

Pes caixa (Kg): 0.00

Lot:

Indicat a l'etiqueta de la barqueta i la caixa del producte: OA seguits de 4 dígits (Exemple: OA5263)

Nº Registre Sanitari Industrial

RSIPAC: 26.05064/CAT

RGS: 26.05318/B

Cap de Qualitat, Seguretat i Higiene
Alimentària

Responsable de Qualitat de fàbrica

Departament de Nutrició i Dietètica;
Departament de Qualitat