

Fitxa Tècnica de Producte



Carrer Foneria, 22 08304 Mataró

Telf. 93.754.02.95

www.serhsfood.com

Revisió: 7

Versió: 1007

En vigor des del: 27/02/2025

Article: 3480018
POLLASTRE & ARRÒS AL CURRY

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:

carn de pollastre(32.06%), arròs(17.56%), verdures (pastanaga groga, pastanaga, porro, pèsol, brots de judia mungo, bambú), brou verdures (aigua, ceba, pastanaga, porro, API, oli d'oliva, sal), aigua, oli de girasol alt oleic, oli de SÈSAM, salsa de SOJA (aigua, SOJA, BLAT, sal), sal, julivert, all, curry (cúrcuma (0.11%), pebre blanc, macís, coriandre, gingebre, cardamom, clau, canyella, caiena, anís)

Informació nutricional mitja per 100 g

Valor energètic	855 kJ/204 kcal
Greixos	11 g
dels quals:	
-saturats	2.0 g
Hidrats de carboni	17 g
dels quals:	
-sucres	0.8 g
Proteïnes	8.7 g
Sal	0.73 g

Característiques Organolèptiques

Color: Groguenc
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.	X	X
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...	X	
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	X
Mostassa i productes derivats: Mostassa i productes derivats a base de mostassa.		X
Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam: Llavors de sèsam o els seus derivats en forma d'oli, pasta...	X	
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 2 minuts. Retireu la tapa.

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): 0.38
Unitats/Caixa: 12
Pes caixa (Kg): 4.56

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
--	------------------------------------	---