



ALAS ADOBADAS
08/07/2024

CARNICERÍA POLLERIA CARLOS JUSTICIA. CL SANTA TERESA, 2. ALCALA DE HENARES - 28803

Composición (sobre 1,225 kg de producto)

Materia prima	Grs./ 1,225 P.Terminado	Ficha técnica. Revisión y fecha
PIMENTÓN DE LA VERA	100.0	GUSTO GARANTIZADO 20 DE MAYO 24
ALAS DE POLLO	1000.0	
MARINADOR FUNCIONAL	25.0	GUSTO GARANTIZADO 20 DE MAYO 24
AGUA	100.0	

FABRICACIÓN

Fases del proceso	Temperatura y tiempo
1. PESAMOS LOS INGREDIENTES. 2. MEZCLAMOS LOS INGREDIENTES. 3. INTRODUCIMOS LAS ALAS EN EL BOL Y MEZCLAMOS CON LOS INGREDIENTES.	4°C, 5 MINUTOS

ENVASADOS Y FORMATOS

Tipo de envase/embalaje	A GRANEL
-------------------------	----------

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN

Mínimo 0,0	Máximo 4,0
------------	------------

VIDA ÚTIL (Fecha de Caducidad o Consumo Preferente)

4 DIAS

LISTADO DE INGREDIENTES

Carne de pollo (81%), agua, pimentón de la vera, sal, correctores de la acidez (E262i, E331iii), antioxidante (E-301), dextrosa y extracto de especias.

ALÉRGENOS

	Cereales que contengan gluten		Crustáceos o derivados
	Huevos o derivados		Pescado o derivados
	Cacahuetes o derivados		Soja o derivados
	Frutos de cáscara o derivados		Leche o derivados
	Apio o derivados		Mostaza y derivados
	Granos de sésamo o derivados		Sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg
	Altramuces o derivados		Moluscos y productos a base de moluscos

POBLACIÓN DE DESTINO

GENERAL



CARNICERÍA POLLERIA CARLOS JUSTICIA. CL SANTA TERESA, 2. ALCALA DE HENARES - 28803

Composición (sobre 1,15 kg de producto)		
Materia prima	Grs./ 1,15 P.Terminado	Ficha técnica. Revisión y fecha
OREGANO EN HOJA	100.0	GUSTO GARANTIZADO 15 DE MAYO DEL 24
AJO EN GRANO	25.0	GUSTO GARANTIZADO 15 DE MAYO DEL 24
MARINADOR FUNCIONAL	25.0	MARINADOR FUNCIONAL 283 (SIN FOSFATOS) GUSTO GARANTIZADO 15 DE MAYO DEL 24
ALAS DE POLLO	1000.0	

FABRICACIÓN	
Fases del proceso	Temperatura y tiempo
1. PESAMOS LOS INGREDIENTES 2. PONEMOS EN UN BOL. 3. INTRODUCIMOS EN UN BOL LAS ALAS JUNTO CON LAS EPECIAS. 4. MEZCLAMOS TODOS LOS INGREDIENTES.	4°C, 3 MINUTOS

ENVASADOS Y FORMATOS	
Tipo de envase/embalaje	A GRANEL

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	
Mínimo 0,0	Máximo 4,0

VIDA ÚTIL (Fecha de Caducidad o Consumo Preferente)
4 DIAS

LISTADO DE INGREDIENTES

Carne de pollo (87%), sal, correctores de la acidez (E-262i, E-331iii), antioxidante (E-301), dextrosa y extracto de especias (ajo, orégano).

ALÉRGENOS

	Cereales que contengan gluten		Crustáceos o derivados
	Huevos o derivados		Pescado o derivados
	Cacahuets o derivados		Soja o derivados
	Frutos de cáscara o derivados		Leche o derivados
	Apio o derivados		Mostaza y derivados
	Granos de sésamo o derivados		Sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg
	Altramuces o derivados		Moluscos y productos a base de moluscos

POBLACIÓN DE DESTINO

GENERAL



CARNICERÍA POLLERIA CARLOS JUSTICIA. CL SANTA TERESA, 2. ALCALA DE HENARES - 28803

Composición (sobre 1,28 kg de producto)		
Materia prima	Grs./ 1,28 P.Terminado	Ficha técnica. Revisión y fecha
ENCOLANTE HA-2005	50.0	GUSTO GARANTIZADO 15 DE MAYO 24
PAN CRUJIENTE (SIN GLUTEN)	100.0	HORNO VIRGEN DE LOS REYES 15 DE MAYO DEL 24
MARINADOR FUNCIONAL 283 (SIN FOSFATOS)	25.0	GUSTO GARANTIZADO 15 DE MAYO/ 24
AGUA	100.0	
ALAS DE POLLO	1000.0	

FABRICACIÓN	
Fases del proceso	Temperatura y tiempo
1. PESAMOS LOS INGREDIENTES. 2. PONEMOS EL MARINADO FUNCIONAL CON LA CARNEY LO MASAJEAMOS. 3. PONEMOS EL ENCOLANTE JUNTO AL AGUA. 4. PASAMOS LA CARNE POR EL ENCOLANTE. 5. PASAMOS LA CARNE POR EL PAN RALLADO CRUJIENTE.	4°C, 10 MINUTOS

ENVASADOS Y FORMATOS	
Tipo de envase/embalaje	A GRANEL

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	
Mínimo 0,0	Máximo 4,0

VIDA ÚTIL (Fecha de Caducidad o Consumo Preferente)
4 DIAS

LISTADO DE INGREDIENTES

Carne de pollo (87%), agua, sal, correctores de la acidez (E-262i, E-331iii), antioxidante (E-301), dextrosa y extracto de especias (ajo, orégano), fécula de patata, harina de maíz, almidón de maíz, espesante (E-401), harina de arroz, levadura, jarabe de azúcar blanquilla, aceite de oliva (1,4%), estabilizantes (E-412, E464, E-450i), gasificante (E500ii).

ALÉRGENOS

	Cereales que contengan gluten		Crustáceos o derivados
	Huevos o derivados		Pescado o derivados
	Cacahuets o derivados		Soja o derivados
	Frutos de cáscara o derivados		Leche o derivados
	Apio o derivados		Mostaza y derivados
	Granos de sésamo o derivados		Sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg
	Altramuces o derivados		Moluscos y productos a base de moluscos

POBLACIÓN DE DESTINO

GENERAL



CARNICERÍA POLLERIA CARLOS JUSTICIA. CL SANTA TERESA, 2. ALCALA DE HENARES - 28803

Composición (sobre 1,15 kg de producto)		
Materia prima	Grs./ 1,15 P.Terminado	Ficha técnica. Revisión y fecha
MARINADO -759 ANDALUZ B5	50.0	GUSTO GARANTIZADO 15 DE MAYO DEL 24
AGUA	100.0	
CORAZONES DE POLLO	1000.0	

FABRICACIÓN	
Fases del proceso	Temperatura y tiempo
1. PESAMOS LOS PRODUCTOS. 2. MEZCLAMOS EL MARINADOR CON EL AGUA. 3. ADEREZAMOS LOS CORAZONES. 4. LOS PINCHAMOS EN LOS PALOS.	4º C, 5 MINUTOS

ENVASADOS Y FORMATOS	
Tipo de envase/embalaje	
	A GRANEL

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	
Mínimo 0,0	Máximo 4,0

VIDA ÚTIL (Fecha de Caducidad o Consumo Preferente)
4 DÍAS

LISTADO DE INGREDIENTES
Corazones de pollo (87%), agua, sal, jarabe de glucosa, especias y extracto de especias, correctores de acidez (E-331ii, E-262i), antioxidante (E-301).

ALÉRGENOS

	Cereales que contengan gluten		Crustáceos o derivados
	Huevos o derivados		Pescado o derivados
	Cacahuetes o derivados		Soja o derivados
	Frutos de cáscara o derivados		Leche o derivados
	Apio o derivados		Mostaza y derivados
	Granos de sésamo o derivados		Sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg
	Altramuces o derivados		Moluscos y productos a base de moluscos

POBLACIÓN DE DESTINO

GENERAL



CARNICERÍA POLLERIA CARLOS JUSTICIA. CL SANTA TERESA, 2. ALCALA DE HENARES - 28803

Composición (sobre 1,12 kg de producto)		
Materia prima	Grs./ 1,12 P.Terminado	Ficha técnica. Revisión y fecha
MARINADOR -759 ANDALUZ B5	20.0	GUSTO GARANTIZADO 15 DE MAYO DEL 24
AGUA	100.0	
CARNE DE CORDERO	1000.0	

FABRICACIÓN	
Fases del proceso	Temperatura y tiempo
1. PESAMOS LOS PRODUCTOS. 2. MEZCLAMOS EL MARINADOR CON EL AGUA. 3. ADEREZAMOS LOS CORAZONES. 4. LOS PINCHAMOS EN LOS PALOS.	4 GRADOS 7 MINUTOS

ENVASADOS Y FORMATOS	
Tipo de envase/embalaje	
	A GRANEL

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	
Mínimo	Máximo
0,0	4,0

VIDA ÚTIL (Fecha de Caducidad o Consumo Preferente)
4 DIAS

LISTADO DE INGREDIENTES
Carne de cordero (89%), agua, sal, jarabe de glucosa, especias y extracto de especias, correctores de acidez (E-331iii, E-262i), antioxidante (E-301).

ALÉRGENOS

	Cereales que contengan gluten		Crustáceos o derivados
	Huevos o derivados		Pescado o derivados
	Cacahuetes o derivados		Soja o derivados
	Frutos de cáscara o derivados		Leche o derivados
	Apio o derivados		Mostaza y derivados
	Granos de sésamo o derivados		Sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg
	Altramuces o derivados		Moluscos y productos a base de moluscos

POBLACIÓN DE DESTINO

GENERAL



CARNICERÍA POLLERIA CARLOS JUSTICIA. CL SANTA TERESA, 2. ALCALA DE HENARES - 28803

Composición (sobre 1,17 kg de producto)		
Materia prima	Grs./ 1,17 P.Terminado	Ficha técnica. Revisión y fecha
PREPARADO DE BURGUER CURRY	70.0	SCM-536 GUSTO GARANTIZADO 23 DE MAYO DEL 2024
CARNE PICADA DE CERDO	1000.0	
AGUA	100.0	

FABRICACIÓN	
Fases del proceso	Temperatura y tiempo
1. PESAMOS LOS INGREDIENTES. 2. PICAMOS LA CARNE DE CERDO. 3. INTRODUCIMOS LA PICADA Y EL PREPARADO EN LA AMASADORA Y LA DEJAMOS AMASANDO 2 MINUTOS. 4. PONEMOS LAS PORCIONES NECESARIAS EN EL PAPEL CELOFAN. 5. PRENSAMOS CO LA MAQUINA DE HACER HAMBURGUESAS.	4 GRADOS 8 MINUTOS

ENVASADOS Y FORMATOS	
Tipo de envase/embalaje	A GRANEL

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	
Mínimo 0,0	Máximo 4,0

VIDA ÚTIL (Fecha de Caducidad o Consumo Preferente)
5 DÍAS

LISTADO DE INGREDIENTES

Carne picada de cerdo (85%), agua, ajo, cebolla, arroz deshidratados, sal, curry (18%), fécula de patata, dextrosa, antioxidantes (E-331, E-301, conservadores (E-221, E-224 SULFITOS). Contiene un 4% de hortalizas y cereales.

ALÉRGENOS

	Cereales que contengan gluten		Crustáceos o derivados
	Huevos o derivados		Pescado o derivados
	Cacahuetes o derivados		Soja o derivados
	Frutos de cáscara o derivados		Leche o derivados
	Apio o derivados		Mostaza y derivados
	Granos de sésamo o derivados	✓	Sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg
	Altramuces o derivados		Moluscos y productos a base de moluscos

POBLACIÓN DE DESTINO

GENERAL EXCEPTO LOS ALÉRGICOS A LOS SULFITOS



CARNICERÍA POLLERIA CARLOS JUSTICIA. CL SANTA TERESA, 2. ALCALA DE HENARES - 28803

Composición (sobre 1,25 kg de producto)		
Materia prima	Grs./ 1,25 P.Terminado	Ficha técnica. Revisión y fecha
PREPARADO DE HAMBURGUESA	45.0	SCM-034BURGUER MEAT B5
PAN CRUJIENTE	100.0	PAN RALLADO CRUJIENTE HORNO VIRGEN DE LOS REYES 24DE MAYO 24
AGUA	100.0	
CARNE PICADA DE POLLO	1000.0	

FABRICACIÓN	
Fases del proceso	Temperatura y tiempo
1. PESAMOS LOS INGREDIENTES. 2. PICAMOS LA CARNE. 3. INTRODUCIMOS EN LA AMASADORA LA CARNE Y EL PREPARADO DE HAMBURGUESA. 4. PASAMOS LA CARNE EN PAN RALLADO Y PRENSAMOS.	4 GRADOS 8 MINUTOS

ENVASADOS Y FORMATOS	
Tipo de envase/embalaje	A GRANEL

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	
Mínimo 0,0	Máximo 4,0

VIDA ÚTIL (Fecha de Caducidad o Consumo Preferente)
5 DÍAS

LISTADO DE INGREDIENTES
Carne picada de pollo (80%), pan rallado crujiente, agua, arroz, patata, cebolla deshidratados, sal, dextrosa, antioxidantes (E-331, E-301), conservadores (E-221 SULFITOS), especias y extractos de especias. Contiene un 4% de hortalizas y cereales.

ALÉRGENOS

	Cereales que contengan gluten		Crustáceos o derivados
	Huevos o derivados		Pescado o derivados
	Cacahuetes o derivados		Soja o derivados
	Frutos de cáscara o derivados		Leche o derivados
	Apio o derivados		Mostaza y derivados
	Granos de sésamo o derivados	✓	Sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg
	Altramuces o derivados		Moluscos y productos a base de moluscos

POBLACIÓN DE DESTINO

GENERAL EXCEPTO LOS ALÉRGICOS A LOS SULFITOS



CARNICERÍA POLLERIA CARLOS JUSTICIA. CL SANTA TERESA, 2. ALCALA DE HENARES - 28803

Composición (sobre 1,15 kg de producto)		
Materia prima	Grs./ 1,15 P.Terminado	Ficha técnica. Revisión y fecha
PREPARADO DE HAMBURGUESAS	45.0	SCM BURGUER MEAT B5 GUSTO GARANTIZADO
CARNE PICADA DE POTRO	1000.0	
AGUA	100.0	

FABRICACIÓN	
Fases del proceso	Temperatura y tiempo
1. PESAMOS LOS INGREDIENTES. 2. PICAMOS LA CARNE. 3. INTRODDUCIMOS EN LA AMASADORA LA CARNE Y EL PREPARADO DE HAMBURGUESA. 4. PONEMOS EN EL PAPEL CELOFÁN LA CARNE Y PRENSAMOS.	4 GRADOS 8 MINUTOS

ENVASADOS Y FORMATOS	
Tipo de envase/embalaje	A GRANEL

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	
Mínimo 0,0	Máximo 4,0

VIDA ÚTIL (Fecha de Caducidad o Consumo Preferente)
5 DIAS

LISTADO DE INGREDIENTES
Carne potro picada (87%), agua, arroz, cebolla deshidratada, sal, dextrosa, antioxidantes (E-331iii, E-301), conservador (E-221 SULFITOS), especias y extractos de especias. Contiene un 4% de hortalizas y cereales.

ALÉRGENOS

	Cereales que contengan gluten		Crustáceos o derivados
	Huevos o derivados		Pescado o derivados
	Cacahuetes o derivados		Soja o derivados
	Frutos de cáscara o derivados		Leche o derivados
	Apio o derivados		Mostaza y derivados
	Granos de sésamo o derivados	✓	Sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg
	Altramuces o derivados		Moluscos y productos a base de moluscos

POBLACIÓN DE DESTINO

GENERAL EXCEPTO LOS ALÉRGICOS A LOS SULFITOS



CARNICERÍA POLLERIA CARLOS JUSTICIA. CL SANTA TERESA, 2. ALCALA DE HENARES - 28803

Composición (sobre 1,15 kg de producto)		
Materia prima	Grs./ 1,15 P.Terminado	Ficha técnica. Revisión y fecha
PREPARADO DE BURGUER MEAT	45.0	SCM 034 GUSTO GARANTIZADO 26DE MAYO DEL24
AGUA	100.0	
CARNE PICADA DE VACUNO	1000.0	

FABRICACIÓN	
Fases del proceso	Temperatura y tiempo
1. PESAMOS LOS INGREDIENTES. 2. PICAMOS LA CARNE. 3. INTRODUCIMOS EN LA AMASADORA LA CARNE Y EL PREPARADO DE HAMBURGUESA. 4. PONEMOS EN EL PAPEL CELOFÁN LA CARNE Y PRENSAMOS.	4 GRADOS 5 MINUTOS

ENVASADOS Y FORMATOS	
Tipo de envase/embalaje	A GRANEL

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	
Mínimo 0,0	Máximo 4,0

VIDA ÚTIL (Fecha de Caducidad o Consumo Preferente)
5 DÍAS

LISTADO DE INGREDIENTES
Carne picada de vacuno (87%), agua, arroz, cebolla deshidratada, sal, dextrosa, antioxidantes (E-331iii, E-301), conservador (E-221 SULFITOS), especias y extractos de especias. Contiene un 4% de hortalizas y cereales.

ALÉRGENOS

	Cereales que contengan gluten		Crustáceos o derivados
	Huevos o derivados		Pescado o derivados
	Cacahuetes o derivados		Soja o derivados
	Frutos de cáscara o derivados		Leche o derivados
	Apio o derivados		Mostaza y derivados
	Granos de sésamo o derivados	✓	Sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg
	Altramuces o derivados		Moluscos y productos a base de moluscos

POBLACIÓN DE DESTINO

GENERAL EXCEPTO LOS ALÉRGICOS A LOS SULFITOS



CARNICERÍA POLLERIA CARLOS JUSTICIA. CL SANTA TERESA, 2. ALCALA DE HENARES - 28803

Composición (sobre 1,16 kg de producto)

Materia prima	Grs./ 1,16 P.Terminado	Ficha técnica. Revisión y fecha
PREPARADO DE BURGUER MEAT KEBAB	55.0	SCM -936 GUSTO GARANTIZADO 23 DE MAYO DEL 24
AGUA	100.0	
CARNE PICADA DE CERDO	1000.0	

FABRICACIÓN

Fases del proceso	Temperatura y tiempo
1. PESAMOS LOS INGREDIENTES. 2. PICAMOS LA CARNE. 3. INTRODUCIMOS EN LA AMASADORA LA CARNE Y EL PREPARADO DE HAMBURGUESA. 4. PONEMOS EN EL PAPEL CELOFÁN LA CARNE Y PRENSAMOS.	4 GRADOS 8 MINUTOS

ENVASADOS Y FORMATOS

Tipo de envase/embalaje	A GRANEL
-------------------------	----------

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN

Mínimo 0,0	Máximo 4,0
------------	------------

VIDA ÚTIL (Fecha de Caducidad o Consumo Preferente)

5 DÍAS

LISTADO DE INGREDIENTES

Carne picada de cerdo (86%), agua, arroz, ajo deshidratados, sal, dextrosa, especias y aromas, antioxidantes (E-301), conservadores (E-221 SULFITOS), colorantes (E-120). Contiene un 4% de hortalizas y cereales.
--

ALÉRGENOS

	Cereales que contengan gluten		Crustáceos o derivados
	Huevos o derivados		Pescado o derivados
	Cacahuetes o derivados		Soja o derivados
	Frutos de cáscara o derivados		Leche o derivados
	Apio o derivados		Mostaza y derivados
	Granos de sésamo o derivados	✓	Sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg
	Altramuces o derivados		Moluscos y productos a base de moluscos

POBLACIÓN DE DESTINO

GENERAL EXCEPTO LOS ALÉRGICOS A LOS SULFITOS



CARNICERÍA POLLERIA CARLOS JUSTICIA. CL SANTA TERESA, 2. ALCALA DE HENARES - 28803

Composición (sobre 1,175 kg de producto)		
Materia prima	Grs./ 1,175 P.Terminado	Ficha técnica. Revisión y fecha
PREPARADO DE BURGUER MEXICANA	75.0	SCM-468 GUSTO GARANTIZADO 230524
AGUA	100.0	
CARNE PICADA DE CERDO	1000.0	

FABRICACIÓN	
Fases del proceso	Temperatura y tiempo
1. PESAMOS LOS INGREDIENTES. 2. PICAMOS LA CARNE. 3. INTRODUCIMOS EN LA AMASADORA LA CARNE Y EL PREPARADO DE HAMBURGUESA. 4. PONEMOS EN EL PAPEL O CELOFÁN LA CARNE Y PRENSAMOS.	4 GRADOS 8 MINUTOS

ENVASADOS Y FORMATOS	
Tipo de envase/embalaje	A GRANEL

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	
Mínimo 0,0	Máximo 4,0

VIDA ÚTIL (Fecha de Caducidad o Consumo Preferente)
5 DÍAS

LISTADO DE INGREDIENTES
Carne picada de cerdo (85%), agua, pimienta, arroz, tomate, cebolla, ajo deshidratado, sal, especias, dextrosa, fibras vegetales, antioxidantes (E-331), conservantes (SULFITOS: E-221), colorante (E-120). Contiene un 4% de hortalizas y cereales.

ALÉRGENOS

	Cereales que contengan gluten		Crustáceos o derivados
	Huevos o derivados		Pescado o derivados
	Cacahuetes o derivados		Soja o derivados
	Frutos de cáscara o derivados		Leche o derivados
	Apio o derivados		Mostaza y derivados
	Granos de sésamo o derivados	✓	Sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg
	Altramuces o derivados		Moluscos y productos a base de moluscos

POBLACIÓN DE DESTINO

GENERAL EXCEPTO LOS ALÉRGICOS A LOS SULFITOS



BURGUER MEAT MIXTA
09/07/2024

CARNICERÍA POLLERIA CARLOS JUSTICIA. CL SANTA TERESA, 2. ALCALA DE HENARES - 28803

Composición (sobre 1,15 kg de producto)

Materia prima	Grs./ 1,15 P.Terminado	Ficha técnica. Revisión y fecha
PREPARADO DE HAMBURGUESA MIXTA	50.0	SCM-698-BM GUSTO GARANTIZADO 240524
CARNE PICADA DE CERDO	500.0	
CARNE PICADA DE TERNERA	500.0	
AGUA	100.0	

FABRICACIÓN

Fases del proceso	Temperatura y tiempo
1. PESAMOS LOS INGREDIENTES. 2. PICAMOS LA CARNE. 3. INTRODUCIMOS EN LA AMASADORA LA CARNE Y EL PREPARADO DE HAMBURGUESA. 4. PONEMOS EN EL PAPEL O CELOFÁN LA CARNE Y PRENSAMOS.	4 GRADOS 5 MINUTOS

ENVASADOS Y FORMATOS

Tipo de envase/embalaje	A GRANEL
-------------------------	----------

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN

Mínimo 0,0	Máximo 4,0
------------	------------

VIDA ÚTIL (Fecha de Caducidad o Consumo Preferente)

5 DIAS

LISTADO DE INGREDIENTES

Carne picada de ternera (43%), carne picada de cerdo (43%), agua, harina de arroz, fécula de patata, cebolla y ajo deshidratados, sal, dextrosa, fibras vegetales, antioxidantes (E-331iii, E-301), especias y extractos de especias, conservantes (SULFITOS: E-221, E224), colorante (E120). Contiene un 4% de hortalizas y cereales.
--

ALÉRGENOS

	Cereales que contengan gluten		Crustáceos o derivados
	Huevos o derivados		Pescado o derivados
	Cacahuets o derivados		Soja o derivados
	Frutos de cáscara o derivados		Leche o derivados
	Apio o derivados		Mostaza y derivados
	Granos de sésamo o derivados	✓	Sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg
	Altramuces o derivados		Moluscos y productos a base de moluscos

POBLACIÓN DE DESTINO

GENERAL EXCEPTO LOS ALÉRGICOS A LOS SULFITOS



BURGUER MEAT POLLO
09/07/2024

CARNICERÍA POLLERIA CARLOS JUSTICIA. CL SANTA TERESA, 2. ALCALA DE HENARES - 28803

Composición (sobre 1,145 kg de producto)

Materia prima	Grs./ 1,145 P.Terminado	Ficha técnica. Revisión y fecha
PREPARADO DE HAMBURGUESA	45.0	SCM-034 BURGUER MEAT B5 GUSTO GARANTIZADO 23 DE MAYO DEL 24
CARNE PICADA DE POLLO	1000.0	
AGUA	100.0	

FABRICACIÓN

Fases del proceso	Temperatura y tiempo
1. PESAMOS LOS INGREDIENTES. 2. PICAMOS LA CARNE. 3. INTRODUCIMOS EN LA AMASADORA LA CARNE Y EL PREPARADO DE HAMBURGUESA. 4. PONEMOS EN EL PAPEL O CELOFÁN LA CARNE Y PRENSAMOS.	4 GRADOS 5 MINUTOS

ENVASADOS Y FORMATOS

Tipo de envase/embalaje	A GRANEL
-------------------------	----------

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN

Mínimo 0,0	Máximo 4,0
------------	------------

VIDA ÚTIL (Fecha de Caducidad o Consumo Preferente)

5 DÍAS

LISTADO DE INGREDIENTES

Carne picada de pollo (87%), agua, arroz, cebolla deshidratada, sal, dextrosa, antioxidantes (E-331iii, E-301), conservante (SULFITOS: E-221), especias y extractos de especias. Contiene un 4% de hortalizas y cereales.

ALÉRGENOS

	Cereales que contengan gluten		Crustáceos o derivados
	Huevos o derivados		Pescado o derivados
	Cacahuetes o derivados		Soja o derivados
	Frutos de cáscara o derivados		Leche o derivados
	Apio o derivados		Mostaza y derivados
	Granos de sésamo o derivados	✓	Sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg
	Altramuces o derivados		Moluscos y productos a base de moluscos

POBLACIÓN DE DESTINO

GENERAL EXCEPTO LOS ALÉRGENOS A LOS SULFITOS



CARNICERÍA POLLERIA CARLOS JUSTICIA. CL SANTA TERESA, 2. ALCALA DE HENARES - 28803

Composición (sobre 1,345 kg de producto)		
Materia prima	Grs./ 1,345 P.Terminado	Ficha técnica. Revisión y fecha
PREPARADO DE BURGUER MEAT	45.0	SCM -034 BURGUER MEAT B5 GUSTO GARANTIZADO 230524
POLLO CERTIFICADO	1000.0	
JAMÓN SERRANO	200.0	
AGUA	100.0	

FABRICACIÓN	
Fases del proceso	Temperatura y tiempo
1. PESAMOS LOS INGREDIENTES. 2. PICAMOS LA CARNE. 3. INTRODUCIMOS EN LA AMASADORA LA CARNE Y EL PREPARADO DE HAMBURGUESA. 4. PONEMOS EN EL PAPEL O CELOFÁN LA CARNE Y PRENSAMOS.	4 GRADOS 5 MINUTOS

ENVASADOS Y FORMATOS	
Tipo de envase/embalaje	A GRANEL

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	
Mínimo 0,0	Máximo 4,0

VIDA ÚTIL (Fecha de Caducidad o Consumo Preferente)	
5 DÍAS	

LISTADO DE INGREDIENTES

Carne picada de pollo (74%), jamón serrano (15%) (jamón de cerdo, sal, correctores de acidez E282 y E331iii, antioxidante E301), agua, arroz deshidratado, patata deshidratada, cebolla deshidratada, sal, dextrosa, antioxidantes (E-331iii, E-301), conservante (SULFITOS: E-221), especias y extractos de especias. Contiene un 4% de hortalizas y cereales.

ALÉRGENOS

	Cereales que contengan gluten		Crustáceos o derivados
	Huevos o derivados		Pescado o derivados
	Cacahuetes o derivados		Soja o derivados
	Frutos de cáscara o derivados		Leche o derivados
	Apio o derivados		Mostaza y derivados
	Granos de sésamo o derivados	✓	Sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg
	Altramuces o derivados		Moluscos y productos a base de moluscos

POBLACIÓN DE DESTINO

GENERAL EXCEPTO LOS ALÉRGENOS A LOS SULFITOS



CARNICERÍA POLLERIA CARLOS JUSTICIA. CL SANTA TERESA, 2. ALCALA DE HENARES - 28803

Composición (sobre 1,145 kg de producto)		
Materia prima	Grs./ 1,145 P.Terminado	Ficha técnica. Revisión y fecha
PREPARADO DE DE BURGUER MEAT	45.0	SCM 034 B5 GUSTO GARANTIZADO 230524
CARNE PICADA DE VACUNO	1000.0	
AGUA	100.0	

FABRICACIÓN	
Fases del proceso	Temperatura y tiempo
1. PESAMOS LOS INGREDIENTES. 2. PICAMOS LA CARNE. 3. INTRODUCIMOS EN LA AMASADORA LA CARNE Y EL PREPARADO DE HAMBURGUESA. 4. PONEMOS EN EL PAPEL O CELOFÁN LA CARNE Y PRENSAMOS.	4 GRADOS 8 MINUTOS

ENVASADOS Y FORMATOS	
Tipo de envase/embalaje	A GRANEL

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	
Mínimo 0,0	Máximo 4,0

VIDA ÚTIL (Fecha de Caducidad o Consumo Preferente)
5 DIAS

LISTADO DE INGREDIENTES
Carne picada de vacuno (87%), agua, arroz, cebolla deshidratada, sal, dextrosa, antioxidantes (E-331iii, E-301), conservante (SULFITOS: E-221), especias y extractos de especias. Contiene un 4% de hortalizas y cereales.

ALÉRGENOS

	Cereales que contengan gluten		Crustáceos o derivados
	Huevos o derivados		Pescado o derivados
	Cacahuetes o derivados		Soja o derivados
	Frutos de cáscara o derivados		Leche o derivados
	Apio o derivados		Mostaza y derivados
	Granos de sésamo o derivados	✓	Sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg
	Altramuces o derivados		Moluscos y productos a base de moluscos

POBLACIÓN DE DESTINO

GENERAL EXCEPTO LOS ALÉRGICOS A LOS SULFITOS



CARNICERÍA POLLERIA CARLOS JUSTICIA. CL SANTA TERESA, 2. ALCALA DE HENARES - 28803

Composición (sobre 1,145 kg de producto)		
Materia prima	Grs./ 1,145 P.Terminado	Ficha técnica. Revisión y fecha
PREPARADO DE BURGUER MEAT	45.0	SCM 034 GUSTO GARANTIZADO 26 DE MAYO DEL 24
AGUA	100.0	
CARNE PICADA DE TERNERA	1000.0	SCM 034 GUSTO GARANTIZADO 26 DE MAYO DEL 24

FABRICACIÓN	
Fases del proceso	Temperatura y tiempo
1. PESAMOS LOS INGREDIENTES. 2. PICAMOS LA CARNE. 3. INTRODUCIMOS EN LA AMASADORA LA CARNE Y EL PREPARADO DE HAMBURGUESA. 4. PONEMOS EN EL PAPEL O CELOFÁN LA CARNE Y PRENSAMOS.	4 GRADOS 5 MINUTOS

ENVASADOS Y FORMATOS	
Tipo de envase/embalaje	A GRANEL

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	
Mínimo 0,0	Máximo 4,0

VIDA ÚTIL (Fecha de Caducidad o Consumo Preferente)
5 DIAS

LISTADO DE INGREDIENTES
Carne picada de vacuno (87%), agua, arroz, cebolla deshidratada, sal, dextrosa, antioxidantes (E-331iii, E-301), conservante (SULFITOS: E-221), especias y extractos de especias. Contiene un 4% de hortalizas y cereales.

ALÉRGENOS

	Cereales que contengan gluten		Crustáceos o derivados
	Huevos o derivados		Pescado o derivados
	Cacahuetes o derivados		Soja o derivados
	Frutos de cáscara o derivados		Leche o derivados
	Apio o derivados		Mostaza y derivados
	Granos de sésamo o derivados	✓	Sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg
	Altramuces o derivados		Moluscos y productos a base de moluscos

POBLACIÓN DE DESTINO

GENERAL EXCEPTO LOS ALÉRGICOS A LOS SULFITOS



CARNICERÍA POLLERIA CARLOS JUSTICIA. CL SANTA TERESA, 2. ALCALA DE HENARES - 28803

Composición (sobre 1,45 kg de producto)		
Materia prima	Grs./ 1,45 P.Terminado	Ficha técnica. Revisión y fecha
JAMÓN SERRANO	100.0	
PAN RALLADO	100.0	PAN RALLADO CRUJIENTE 16 MAYO DEL 24
POLLO	1000.0	16MAYO DEL 24
ENCOLANTE HA-2005	50.0	GUSTO GARANTIZADO 16MAYO 24
QUESO	100.0	EL VENTERO 16 MAYO 24
BACON	100.0	EMBUTIDOS VELILLA 16 DE MAYO 24

FABRICACIÓN	
Fases del proceso	Temperatura y tiempo
1. PESAMOS LOS INGREDIENTES. 2. PONEMOS EL MARINADO FUNCIONAL CON LA CARNE Y LO MASAJEAMOS. 3. PONEMOS EL ENCOLANTE JUNTO AL AGUA. 4. PASAMOS LA CARNE POR EL ENCOLANTE. 5. PONEMOS EL QUESO Y EL JAMÓN JUNTO A LA CARNE. 6. PASAMOS LA CARNE POR EL PAN RALLADO CRUJIENTE.	4 GRADOS 7 MINUTOS

ENVASADOS Y FORMATOS	
Tipo de envase/embalaje	A GRANEL

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	
Mínimo 0,0	Máximo 4,0

VIDA ÚTIL (Fecha de Caducidad o Consumo Preferente)
3 DÍAS

LISTADO DE INGREDIENTES

Filetes de contramuslos de pollo (69%), QUESO (LECHE) (7%), bacon (7%), jamón de cerdo (7%), sal, correctores de acidez E282 y E331iii, antioxidante E301, fécula de patata, harina de maíz, almidón de maíz, espesante E-401, harina de arroz, levadura, jarabe de azúcar, aceite de oliva (1,4%), estabilizantes (E412, E464, E450i), gasificante (E500ii).

ALÉRGENOS

	Cereales que contengan gluten		Crustáceos o derivados
	Huevos o derivados		Pescado o derivados
	Cacahuetes o derivados		Soja o derivados
	Frutos de cáscara o derivados	✓	Leche o derivados
	Apio o derivados		Mostaza y derivados
	Granos de sésamo o derivados		Sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg
	Altramuces o derivados		Moluscos y productos a base de moluscos

POBLACIÓN DE DESTINO

GENERAL EXCEPTO LOS ALÉRGICOS/INTOLERANTES A LA LECHE O DERIVADOS



CARNICERÍA POLLERIA CARLOS JUSTICIA. CL SANTA TERESA, 2. ALCALA DE HENARES - 28803

Composición (sobre 1,13 kg de producto)		
Materia prima	Grs./ 1,13 P.Terminado	Ficha técnica. Revisión y fecha
MARINADOR FUNCIONAL 283	25.0	
PAN CRUJIENTE	100.0	GUSTO GARANTIZADO 15 DE MAYO DEL 24
ENCOLANTE HA-2005	100.0	GUSTO GARANTIZADO 15DE MAYO DEL 24
FILETES DE TERNERA	700.0	15 DE MAYO DEL 24
QUESO SEMI CURADO	100.0	EL VENTERO 15DE MAYO DEL 24
JAMÓN SERRANO	100.0	TEJA OLIVA 15DE MAYO DEL 2024

FABRICACIÓN	
Fases del proceso	Temperatura y tiempo
1. PESAMOS LOS INGREDIENTES. 2. PONEMOS EL MARINADO FUNCIONAL CON LA CARNE Y LO MASAJEAMOS. 3. PONEMOS EL ENCOLANTE JUNTO AL AGUA. 4. PASAMOS LA CARNE POR EL ENCOLANTE. 5. PONEMOS EL QUESO Y EL JAMÓN JUNTO A LA CARNE. 6. PASAMOS LA CARNE POR EL PAN RALLADO CRUJIENTE.	4 GRADOS 5 MINUTOS
ENVASADOS Y FORMATOS	
Tipo de envase/embalaje	A GRANEL

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	
Mínimo 0,0	Máximo 4,0

VIDA ÚTIL (Fecha de Caducidad o Consumo Preferente)
3 DÍAS

LISTADO DE INGREDIENTES

Filetes de ternera (88%), QUESO (LECHE) (12%), jamón serrano (12%) (jamón de cerdo, sal, correctores de acidez E282 y E331iii, antioxidante E301), fécula de patata, harina de maíz, almidón de maíz, espesante E-401, harina de arroz, levadura, jarabe de azúcar, aceite de oliva (1,4%), estabilizantes (E412, E464, E450i), gasificante (E500ii).

ALÉRGENOS

	Cereales que contengan gluten		Crustáceos o derivados
	Huevos o derivados		Pescado o derivados
	Cacahuetes o derivados		Soja o derivados
	Frutos de cáscara o derivados	✓	Leche o derivados
	Apio o derivados		Mostaza y derivados
	Granos de sésamo o derivados		Sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg
	Altramuces o derivados		Moluscos y productos a base de moluscos

POBLACIÓN DE DESTINO

GENERAL EXCEPTO LOS ALÉRGICOS/INTOLERANTES A LA LECHE O DERIVADOS



CHORIZO CASERO
09/07/2024

CARNICERÍA POLLERIA CARLOS JUSTICIA. CL SANTA TERESA, 2. ALCALA DE HENARES - 28803

Composición (sobre 1,15 kg de producto)		
Materia prima	Grs./ 1,15 P.Terminado	Ficha técnica. Revisión y fecha
PREPARADO DE CHORIZO	50.0	SCM-6821 CHORIZO B5 GUSTO GARANTIZADO 16DE MAYO 24
TRIPA NATURAL DE CERDO	0.0	TRIPA DE CERDO 22/24 GUSTO GARANTIZADO 16 DE MAYO DEL 24
MAGRO DE CERDO	500.0	16 DE MAYO EL 24
PANCETA DE CERDO	500.0	16 DE MAYO DEL 24
AGUA	100.0	16 DE MAYO DEL 24

FABRICACIÓN	
Fases del proceso	Temperatura y tiempo
1. PESAMOS LOS INGREDIENTES, PICAMOS LA CARNE Y LA PANCETA. 2. LO INTRUDUCIMOS EN LA AMASADORA DE CARNE, HECHAMOS EL PREPARADO Y EL AGUA. 3. LO AMASAMOS APROXIMADAMENTE 5 MINUTOS. 4. LA INTRODUCIMOS EN LA EMBUTIDORA. 5. LA TRIPA LA PONEMOS EN EL EMBUDO Y EMBUTIMOS. 6. ATAMOS Y LOS DEJAMOS COLGADOS EN LA CÁMARA.	4 GRADOS 5 MINUTOS

ENVASADOS Y FORMATOS	
Tipo de envase/embalaje	
	A GRANEL

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	
Mínimo 0,0	Máximo 4,0

VIDA ÚTIL (Fecha de Caducidad o Consumo Preferente)
24 HORAS

LISTADO DE INGREDIENTES

Magro de cerdo (43%), panceta de cerdo (43%), agua, sal, pimentón, dextrina, fibras vegetales, extractos de especias, colorantes (E160c, E120), antioxidante (E301), tripa natural de cerdo.

ALÉRGENOS

	Cereales que contengan gluten		Crustáceos o derivados
	Huevos o derivados		Pescado o derivados
	Cacahuetes o derivados		Soja o derivados
	Frutos de cáscara o derivados		Leche o derivados
	Apio o derivados		Mostaza y derivados
	Granos de sésamo o derivados		Sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg
	Altramuces o derivados		Moluscos y productos a base de moluscos

POBLACIÓN DE DESTINO

GENERAL



CARNICERÍA POLLERIA CARLOS JUSTICIA. CL SANTA TERESA, 2. ALCALA DE HENARES - 28803

Composición (sobre 1,15 kg de producto)		
Materia prima	Grs./ 1,15 P.Terminado	Ficha técnica. Revisión y fecha
AGUA	100.0	
PREPARADO DE CHORIZO	50.0	SCM-6821 CHORIZO B5 GUSTO GARANTIZADO 16 DE MAYO DEL 24
PANCETA DE CERDO	500.0	
MAGRO DE CERDO	500.0	
TRIPA NATURAL DE CERDO	0.0	TRIPA DE CERDO 22/24 GUSTO GARANTIZADO 16 DE MAYO DEL 24

FABRICACIÓN	
Fases del proceso	Temperatura y tiempo
1. PESAMOS LOS INGREDIENTES, PICAMOS LA CARNE Y LA PANCETA. 2. LO INTRODUCIMOS EN LA AMASADORA DE CARNE, HECHAMOS EL PREPARADO Y EL AGUA. 3. LO AMASAMOS APROXIMADAMENTE 5 MINUTOS. 4. LA INTRODUCIMOS EN LA EMBUTIDORA. 5. LA TRIPA LA PONEMOS EN EL EMBUDO Y EMBUTIMOS. 6. ATAMOS Y LOS DEJAMOS COLGADOS EN LA CÁMARA.	4 GRADOS 10 MINUTOS

ENVASADOS Y FORMATOS	
Tipo de envase/embalaje	
	A GRANEL

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	
Mínimo 0,0	Máximo 4,0

VIDA ÚTIL (Fecha de Caducidad o Consumo Preferente)
24 HORAS

LISTADO DE INGREDIENTES

Magro de cerdo (43%), panceta de cerdo (43%), agua, sal, pimentón, dextrina, fibras vegetales, extractos de especias, colorantes (E160c, E120), antioxidante (E301), tripa natural de cerdo.

ALÉRGENOS

	Cereales que contengan gluten		Crustáceos o derivados
	Huevos o derivados		Pescado o derivados
	Cacahuetes o derivados		Soja o derivados
	Frutos de cáscara o derivados		Leche o derivados
	Apio o derivados		Mostaza y derivados
	Granos de sésamo o derivados		Sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg
	Altramuces o derivados		Moluscos y productos a base de moluscos

POBLACIÓN DE DESTINO

GENERAL



CARNICERÍA POLLERIA CARLOS JUSTICIA. CL SANTA TERESA, 2. ALCALA DE HENARES - 28803

Composición (sobre 1,15 kg de producto)

Materia prima	Grs./ 1,15 P.Terminado	Ficha técnica. Revisión y fecha
PREPARADO DE CHORIZO PARRILLERO	50.0	SCM-428 CHORIZO PARRILLERO B5 - 16 DE MAYO DEL 24
MAGRO DE CERDO	500.0	
PANCETA DE CERDO	500.0	
TRIPA NATURAL DE CERDO	0.0	16 DE MAYO DEL 24 TRIPA DE CERDO GUSTO GANTIZADO
AGUA	100.0	

FABRICACIÓN

Fases del proceso	Temperatura y tiempo
1. PESAMOS LOS INGREDIENTES, PICAMOS LA CARNE Y LA PANCETA. 2. LO INTRODUCIMOS EN LA AMASADORA DE CARNE, HECHAMOS EL PREPARADO Y EL AGUA. 3. LO AMASAMOS APROXIMADAMENTE 5 MINUTOS. 4. LA INTRODUCIMOS EN LA EMBUTIDORA. 5. LA TRIPA LA PONEMOS EN EL EMBUDO y EMBUTIMOS. 6. ATAMOS Y LOS DEJAMOS COLGADOS EN LA CÁMARA.	4 GRADOS 10 MINUTOS

ENVASADOS Y FORMATOS

Tipo de envase/embalaje	A GRANEL
-------------------------	----------

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN

Mínimo 0,0	Máximo 4,0
------------	------------

VIDA ÚTIL (Fecha de Caducidad o Consumo Preferente)

24 HORAS

LISTADO DE INGREDIENTES

Magro de cerdo (43%), panceta de cerdo (43%), agua, sal, especias y extractos de especias, almidón de patata, pimentón, antioxidantes (E301, E331), tripa natural de cerdo.

ALÉRGENOS

	Cereales que contengan gluten		Crustáceos o derivados
	Huevos o derivados		Pescado o derivados
	Cacahuetes o derivados		Soja o derivados
	Frutos de cáscara o derivados		Leche o derivados
	Apio o derivados		Mostaza y derivados
	Granos de sésamo o derivados		Sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg
	Altramuces o derivados		Moluscos y productos a base de moluscos

POBLACIÓN DE DESTINO

GENERAL



CHORIZO CRIOLLO
08/07/2024

CARNICERÍA POLLERIA CARLOS JUSTICIA. CL SANTA TERESA, 2. ALCALA DE HENARES - 28803

Composición (sobre 1,16 kg de producto)

Materia prima	Grs./ 1,16 P.Terminado	Ficha técnica. Revisión y fecha
PREPARADO DE CHORIZO CRIOLLO	60.0	6528 SCM CHORIZO CRIOLLO B5
TRIPA NATURAL DE CERDO	0.0	TRIPA DE CERDO 22/24 GUSTO GARANTIZADO
Carne de cerdo	500.0	
Carne de vacuno	500.0	
Agua	100.0	

FABRICACIÓN

Fases del proceso	Temperatura y tiempo
1. PESAMOS LOS INGREDIENTES, PICAMOS LA CARNE Y LA PANCETA. 2. LO INTRODUCIMOS EN LA AMASADORA DE CARNE, HECHAMOS EL PREPARADO Y EL AGUA. 3. LO AMASAMOS APROXIMADAMENTE 5 MINUTOS. 4. LA INTRODUCIMOS EN LA EMBUTIDORA. 5. LA TRIPA LA PONEMOS EN EL EMBUDO y EMBUTIMOS. 6. ATAMOS Y LOS DEJAMOS COLGADOS EN LA CÁMARA.	4 GRADOS 10 MINUTOS

ENVASADOS Y FORMATOS

Tipo de envase/embalaje	ENVASADO AL VACÍO
-------------------------	-------------------

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN

Mínimo 0,0	Máximo 4,0
------------	------------

VIDA ÚTIL (Fecha de Caducidad o Consumo Preferente)

10 DÍAS

LISTADO DE INGREDIENTES

Carne de cerdo (43%), carne de vacuno (43%), agua, sal, dextrina, fibras vegetales, especias y extractos de especias, antioxidantes (E331iii, E301), proteínas cárnicas de origen porcino, conservante (E262), colorante (E120), tripa natural de cerdo.

ALÉRGENOS

	Cereales que contengan gluten		Crustáceos o derivados
	Huevos o derivados		Pescado o derivados
	Cacahuetes o derivados		Soja o derivados
	Frutos de cáscara o derivados		Leche o derivados
	Apio o derivados		Mostaza y derivados
	Granos de sésamo o derivados		Sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg
	Altramuces o derivados		Moluscos y productos a base de moluscos

POBLACIÓN DE DESTINO

GENERAL



CARNICERÍA POLLERIA CARLOS JUSTICIA. CL SANTA TERESA, 2. ALCALA DE HENARES - 28803

Composición (sobre 1,15 kg de producto)		
Materia prima	Grs./ 1,15 P.Terminado	Ficha técnica. Revisión y fecha
TRIPA NATURAL DE CERDO	0.0	TRIPA DE CERDO 22/24 GUSTO GARANTIZADO.
CARNE DE POLLO PICADA	1000.0	
AGUA	100.0	
PREPARADO DE CHORIZO	50.0	SCM -6281 CHORIZO B5 GUSTO GARANTIZADO 26 DE MAYO DEL 24

FABRICACIÓN	
Fases del proceso	Temperatura y tiempo
1. PESAMOS LOS INGREDIENTES, PICAMOS LA CARNE Y LA PANCETA. 2. LO INTRODUCIMOS EN LA AMASADORA DE CARNE, HECHAMOS EL PREPARADO Y EL AGUA. 3. LO AMASAMOS APROXIMADAMENTE 5 MINUTOS. 4. LA INTRODUCIMOS EN LA EMBUTIDORA. 5.LA TRIPA LA PONEMOS EN EL EMBUDO Y EMBUTIMOS. 6.ATAMOS Y LOS DEJAMOS COLGADOS EN LA CÁMARA.	4 GRADOS 8 MINUTOS

ENVASADOS Y FORMATOS	
Tipo de envase/embalaje	
	A GRANEL

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	
Mínimo 0,0	Máximo 4,0

VIDA ÚTIL (Fecha de Caducidad o Consumo Preferente)
24 HORAS

LISTADO DE INGREDIENTES

Carne de pollo picada (87%), agua, sal, pimentón, dextrina, fibras vegetales, extractos de especias, colorantes (E160c, E120), antioxidante (E301), tripa natural de cerdo.

ALÉRGENOS

	Cereales que contengan gluten		Crustáceos o derivados
	Huevos o derivados		Pescado o derivados
	Cacahuets o derivados		Soja o derivados
	Frutos de cáscara o derivados		Leche o derivados
	Apio o derivados		Mostaza y derivados
	Granos de sésamo o derivados		Sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg
	Altramuces o derivados		Moluscos y productos a base de moluscos

POBLACIÓN DE DESTINO

GENERAL



CARNICERÍA POLLERIA CARLOS JUSTICIA. CL SANTA TERESA, 2. ALCALA DE HENARES - 28803

Composición (sobre 1,175 kg de producto)		
Materia prima	Grs./ 1,175 P.Terminado	Ficha técnica. Revisión y fecha
Perejil	25.0	PEREJIL EN HOJA GUSTO GARANTIZADO 16 DE MAYO DEL 2024
Pierna de pavo	1000.0	
Agua	100.0	
Marinador funcional 283	25.0	MARINADOR FUNCIONAL GUSTO GARANTIZADO 16 DE MAYO DEL 2024
Ajo	25.0	AJO MOLIDO GUSTO GARANTIZADO 16 DE MAYO DEL 2024

FABRICACIÓN	
Fases del proceso	Temperatura y tiempo
1. PESAMOS LOS INGREDIENTES 2. MEZCLAMOS LOS INGREDIENTES 3. INTRODUCIMOS LAS CHULETAS EN EL BOL Y MEZCLAMOS CON LOS INGREDIENTES	4 GRADOS 5 MINUTOS

ENVASADOS Y FORMATOS	
Tipo de envase/embalaje	
	A GRANEL

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	
Mínimo	Máximo
0,0	4,0

VIDA ÚTIL (Fecha de Caducidad o Consumo Preferente)
5 DÍAS

LISTADO DE INGREDIENTES

Carne de pavo (85%), agua, ajo, perejil, sal, correctores de la acidez (E-262, E-331), antioxidante (E-301), dextrosa y extracto de especias, antiaglomerante (E-551), maltodextrina.

ALÉRGENOS

	Cereales que contengan gluten		Crustáceos o derivados
	Huevos o derivados		Pescado o derivados
	Cacahuets o derivados		Soja o derivados
	Frutos de cáscara o derivados		Leche o derivados
	Apio o derivados		Mostaza y derivados
	Granos de sésamo o derivados		Sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg
	Altramuces o derivados		Moluscos y productos a base de moluscos

POBLACIÓN DE DESTINO

GENERAL



CARNICERÍA POLLERIA CARLOS JUSTICIA. CL SANTA TERESA, 2. ALCALA DE HENARES - 28803

Composición (sobre 1,28 kg de producto)		
Materia prima	Grs./ 1,28 P.Terminado	Ficha técnica. Revisión y fecha
Cinta de lomo de cerdo	1000.0	
Agua	100.0	
Pimentón de la Vera	150.0	Pimentón de la Vera 230524
Salmuera	25.0	Salmuera-150 (387) Catalina Food Solutions

FABRICACIÓN	
Fases del proceso	Temperatura y tiempo
1. PESAMOS INGREDIENTES. 2. INTRODUCIMOS LA SALMUERA EN EL AGUA. 3. BATIMOS LA SALMUERA EN EL AGUA. 4. TENEMOS EL PRODUCTO EN INMERSIÓN DURANTE 3 DÍAS. 5. SE DEJA ESCURRIR DURANTE 5 MINUTOS. 6. IMPRIMACIÓN DE LA CINTA DE LOMO CON EL PIMENTON.	4°C 3 DÍAS

ENVASADOS Y FORMATOS	
Tipo de envase/embalaje	A GRANEL

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	
Mínimo 0,0	Máximo 4,0

VIDA ÚTIL (Fecha de Caducidad o Consumo Preferente)
10 DÍAS

LISTADO DE INGREDIENTES
Cinta de lomo de cerdo (78%), agua, pimentón, sal, dextrosa, antioxidante (E301), conservador (E250).

ALÉRGENOS

	Cereales que contengan gluten		Crustáceos o derivados
	Huevos o derivados		Pescado o derivados
	Cacahuetes o derivados		Soja o derivados
	Frutos de cáscara o derivados		Leche o derivados
	Apio o derivados		Mostaza y derivados
	Granos de sésamo o derivados		Sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg
	Altramuces o derivados		Moluscos y productos a base de moluscos

POBLACIÓN DE DESTINO

GENERAL



COSTILLA ADOBADA
08/07/2024

CARNICERÍA POLLERIA CARLOS JUSTICIA. CL SANTA TERESA, 2. ALCALA DE HENARES - 28803

Composición (sobre 1,28 kg de producto)

Materia prima	Grs./ 1,28 P.Terminado	Ficha técnica. Revisión y fecha
AGUA	100.0	
PIMENTÓN DE LA VERA	150.0	PIMENTÓN DE LA VERA 230524
SALMUERA	25.0	SALMUERA -150 S10 GUSTO GARANTIZADO 23 DE MAYO DEL 24
COSTILLAS DE CERDO	1000.0	

FABRICACIÓN

Fases del proceso	Temperatura y tiempo
1. PESAMOS INGREDIENTES. 2. INTRODUCIMOS LA SALMUERA EN EL AGUA. 3. BATIMOS LA SALMUERA EN EL AGUA. 4. TENEMOS EL PRODUCTO EN INMERSIÓN DURANTE 3 DÍAS. 5. SE DEJA ESCURRIR DURANTE 5 MINUTOS. 6. SE IMPRIME EL PIMENTÓN EN LA COSTILLA.	4 GRADOS 3 DÍAS

ENVASADOS Y FORMATOS

Tipo de envase/embalaje	A GRANEL
-------------------------	----------

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN

Mínimo 0,0	Máximo 4,0
------------	------------

VIDA ÚTIL (Fecha de Caducidad o Consumo Preferente)

10 DÍAS

LISTADO DE INGREDIENTES

Costilla de cerdo (78%), agua, pimentón, sal, dextrosa, antioxidante (E301), conservador (E250).
--

ALÉRGENOS

	Cereales que contengan gluten		Crustáceos o derivados
	Huevos o derivados		Pescado o derivados
	Cacahuetes o derivados		Soja o derivados
	Frutos de cáscara o derivados		Leche o derivados
	Apio o derivados		Mostaza y derivados
	Granos de sésamo o derivados		Sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg
	Altramuces o derivados		Moluscos y productos a base de moluscos

POBLACIÓN DE DESTINO

GENERAL



CARNICERÍA POLLERIA CARLOS JUSTICIA. CL SANTA TERESA, 2. ALCALA DE HENARES - 28803

Composición (sobre 1,17 kg de producto)		
Materia prima	Grs./ 1,17 P.Terminado	Ficha técnica. Revisión y fecha
Texturizante Fibersan 901	30.0	FIBERSAN-901 GUSTO GARANTIZADO 26 DE MAYO DEL 24
Tripa natural de cordero	0.0	TRIPA DE CERDO 20/22 GUSTO GARANTIZADO 14 DE MAYO DEL 24
Carne picada de cerdo	1000.0	
Agua	100.0	
Preparado de longaniza blanca	40.0	SCM-872 LF M GUSTO GARANTIZADO 24 DE MAYO DEL 24

FABRICACIÓN	
Fases del proceso	Temperatura y tiempo
1. PESAMOS LOS INGREDIENTES. 2. PICAMOS LA CARNE DE CERDO. 3. DILUIMOS EL PREPARADO EN EL AGUA. 4. PONEMOS EL PREPARADO Y LA PICADA EN LA AMASADORA. 5. DEJAMOS AMASAR DURANTE 2 MINUTOS. 6. DEPOSITAMOS LA MASA EN LA EMBUTIDORA. 7. PONEMOS LA TRIPA EN EL EMBUDO Y EMBUTIMOS. 8. EMBUTIMOS.	4 grados, 8 minutos
ENVASADOS Y FORMATOS	
Tipo de envase/embalaje	A GRANEL

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	
Mínimo 0,0	Máximo 4,0

VIDA ÚTIL (Fecha de Caducidad o Consumo Preferente)
5 días

LISTADO DE INGREDIENTES

Carne de cerdo picada (85%), fibras vegetales, sal, almidón de patata, almidón de maíz, dextrosa, antioxidantes (E301, E331iii), antioxidantes (E-301-331iii), conservantes SULFITOS (E221, E224), colorante (E121), tripa natural de cordero.

ALÉRGENOS

	Cereales que contengan gluten		Crustáceos o derivados
	Huevos o derivados		Pescado o derivados
	Cacahuetes o derivados		Soja o derivados
	Frutos de cáscara o derivados		Leche o derivados
	Apio o derivados		Mostaza y derivados
	Granos de sésamo o derivados	✓	Sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg
	Altramuces o derivados		Moluscos y productos a base de moluscos

POBLACIÓN DE DESTINO

GENERAL EXCEPTO LOS ALÉRGICOS A LOS SULFITOS



CARNICERÍA POLLERIA CARLOS JUSTICIA. CL SANTA TERESA, 2. ALCALA DE HENARES - 28803

Composición (sobre 1,17 kg de producto)		
Materia prima	Grs./ 1,17 P.Terminado	Ficha técnica. Revisión y fecha
Texturizante Fibersan 901	30.0	FIBERSAN-901 GUSTO GARANTIZADO 26 DE MAYO DEL 24
Preparado de Longaniza Fresca	40.0	CM-872 LF M GUSTO GARANTIZADO
TRIPA NATURAL DE CORDERO	0.0	TRIPA DE CORDERO .-GUSTO GARANTIZADO 260524
AGUA	100.0	
CARNE PICADA DE POLLO ASADO	1000.0	

FABRICACIÓN	
Fases del proceso	Temperatura y tiempo
1. PESAMOS LOS INGREDIENTES. 2. PICAMOS LA CARNE DE POLLO. 3. DILUIMOS EL PREPARADO EN EL AGUA. 4. PONEMOS EL PREPARADO Y LA CARNE PICADA EN LA AMASADORA. 5. DEJAMOS AMASAR DURANTE 2 MINUTOS. 6. DEPOSITAMOS LA MASA EN LA EMBUTIDORA. 7. PONEMOS LA TRIPA EN EL EMBUDO Y EMBUTIMOS. 8. EMBUTIMOS.	4 grados, 10 minutos

ENVASADOS Y FORMATOS	
Tipo de envase/embalaje	A Granel

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	
Mínimo 0,0	Máximo 4,0

VIDA ÚTIL (Fecha de Caducidad o Consumo Preferente)
5 días

LISTADO DE INGREDIENTES

Carne de pollo picada (85%), fibras vegetales, sal, almidón de patata, almidón de maíz, dextrosa, antioxidantes (E301, E331iii), conservantes (SULFITOS: E-221, E-224), colorante (E121), tripa natural de cordero.

ALÉRGENOS

	Cereales que contengan gluten		Crustáceos o derivados
	Huevos o derivados		Pescado o derivados
	Cacahuets o derivados		Soja o derivados
	Frutos de cáscara o derivados		Leche o derivados
	Apio o derivados		Mostaza y derivados
	Granos de sésamo o derivados	✓	Sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg
	Altramuces o derivados		Moluscos y productos a base de moluscos

POBLACIÓN DE DESTINO

GENERAL EXCEPTO LOS ALÉRGICOS A LOS SULFITOS



CARNICERÍA POLLERIA CARLOS JUSTICIA. CL SANTA TERESA, 2. ALCALA DE HENARES - 28803

Composición (sobre 1,16 kg de producto)		
Materia prima	Grs./ 1,16 P.Terminado	Ficha técnica. Revisión y fecha
PREPARADO DE LONGANIZA FRESCA MERGUEZ	60.0	SCM-296 LF M GUSTO GARANTIZADO 26 DE MAYO DEL 24
TRIPA NATURAL DE CORDERO	0.0	TRIPA DE CORDERO 20/ 22 GUSTO GARANTIZADO 26 DE MAYO DEL 24
CARNE DE CORDERO PICADA	500.0	
CARNE DE CERDO PICADA	500.0	
AGUA	100.0	

FABRICACIÓN	
Fases del proceso	Temperatura y tiempo
1. PESAMOS LOS INGREDIENTES. 2. PICAMOS LA CARNE DE CERDO Y LA DE CORDERO. 3. DILUIMOS EL PREPARADO EN EL AGUA. 4. PONEMOS EL PREPARADO Y LA CARNE PICADA EN LA AMASADORA. 5. DEJAMOS AMASAR DURANTE 2 MINUTOS. 6. DEPOSITAMOS LA MASA EN LA EMBUTIDORA. 7. PONEMOS LA TRIPA EN EL EMBUDO Y EMBUTIMOS. 8. EMBUTIMOS.	4 grados, 5 minutos

ENVASADOS Y FORMATOS	
Tipo de envase/embalaje	
	A Granel

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	
Mínimo 0,0	Máximo 4,0

VIDA ÚTIL (Fecha de Caducidad o Consumo Preferente)
5 días

LISTADO DE INGREDIENTES

Carne picada de cerdo (43%), carne picada de cordero (43%), especias, sal, fécula de patata, dextrosa, antioxidantes (E331iii, E301), conservantes (SULFITOS E221, E224), colorante (E121), tripa natural de cordero

ALÉRGENOS

	Cereales que contengan gluten		Crustáceos o derivados
	Huevos o derivados		Pescado o derivados
	Cacahuets o derivados		Soja o derivados
	Frutos de cáscara o derivados		Leche o derivados
	Apio o derivados		Mostaza y derivados
	Granos de sésamo o derivados	✓	Sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg
	Altramuces o derivados		Moluscos y productos a base de moluscos

POBLACIÓN DE DESTINO

GENERAL EXCEPTO LOS ALÉRGICOS A LOS SULFITOS



CARNICERÍA POLLERIA CARLOS JUSTICIA. CL SANTA TERESA, 2. ALCALA DE HENARES - 28803

Composición (sobre 1,33 kg de producto)		
Materia prima	Grs./ 1,33 P.Terminado	Ficha técnica. Revisión y fecha
Agua	100.0	
Pechugas de pollo	1000.0	
Pan rallado	100.0	PAN RALLADO SIN GLUTEN -HORNO VIRGEN DE LOS REYES.
Marinador funcional 283	25.0	MARINADOR FUNCIONAL 283 (SIN FOSFATOS) GUSTO GARANTIZADO 24 DE MAYO DEL 24
Encolante	100.0	HA-2005 GUSTO GARANTIZADO DE MAYO DEL 24

FABRICACIÓN	
Fases del proceso	Temperatura y tiempo
1. PESAMOS LOS INGREDIENTES. 2. DISOLVEMOS EL MARINADOR EN AGUA. 3. SUMERGIMOS LA PECHUGA EN EL MARINADOR Y MASAJEAMOS. 4. DISOLVEMOS EL ENCOLANTE EN AGUA. 5. PASAMOS LA PECHUGA POR EL ENCOLANTE. 6. PASAMOS POR EL PAN RALLADO.	4 GRADOS 8 MINUTOS

ENVASADOS Y FORMATOS	
Tipo de envase/embalaje	A GRANEL

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	
Mínimo 0,0	Máximo 4,0

VIDA ÚTIL (Fecha de Caducidad o Consumo Preferente)	

LISTADO DE INGREDIENTES

Pechugas de pollo (88%), agua, pan rallado (9%) (fécula de patata, harina de maíz, almidón de maíz, espesante E401, harina de arroz, levadura, jarabe de azúcar invertido, aceite de oliva, estabilizantes (E412, E464, E450i), gasificante (E500ii)), sal, correctores de la acidez (E-262, E-331), antioxidante (E-301), dextrosa y extracto de especias, antiaglomerante (E-551), maltodextrina.

ALÉRGENOS

	Cereales que contengan gluten		Crustáceos o derivados
	Huevos o derivados		Pescado o derivados
	Cacahuetes o derivados		Soja o derivados
	Frutos de cáscara o derivados		Leche o derivados
	Apio o derivados		Mostaza y derivados
	Granos de sésamo o derivados		Sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg
	Altramuces o derivados		Moluscos y productos a base de moluscos

POBLACIÓN DE DESTINO

GENERAL



CARNICERÍA POLLERIA CARLOS JUSTICIA. CL SANTA TERESA, 2. ALCALA DE HENARES - 28803

Composición (sobre 1,15 kg de producto)		
Materia prima	Grs./ 1,15 P.Terminado	Ficha técnica. Revisión y fecha
Preparado de chorizo	50.0	SCM 6821 CHORIZO B5 GUSTO GARANTIZADO 25M DE MAYO DEL 24
Agua	100.0	
Carne picada de cerdo	1000.0	

FABRICACIÓN	
Fases del proceso	Temperatura y tiempo
1. PESAMOS LOS INGREDIENTES. 2. PICAMOS LA CARNE DE CERDO. 3. PONEMOS LA CARNE PICADA EN LA AMASADORA JUNTO CO EL PREPARADO DE CHORIZO. 4. DEJAMOS AMASAR DURANTE D0S MINUTOS.	4 GRADOS 5 MINUTOS

ENVASADOS Y FORMATOS	
Tipo de envase/embalaje	A GRANEL

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	
Mínimo 0,0	Máximo 4,0

VIDA ÚTIL (Fecha de Caducidad o Consumo Preferente)
8 DIAS

LISTADO DE INGREDIENTES
Carne picada de cerdo (87%) ,agua, sal, pimentón, dextrina, fibras vegetales, extractos de especias, colorantes (E160c, E120), antioxidante (E301).

ALÉRGENOS

	Cereales que contengan gluten		Crustáceos o derivados
	Huevos o derivados		Pescado o derivados
	Cacahuetes o derivados		Soja o derivados
	Frutos de cáscara o derivados		Leche o derivados
	Apio o derivados		Mostaza y derivados
	Granos de sésamo o derivados		Sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg
	Altramuces o derivados		Moluscos y productos a base de moluscos

POBLACIÓN DE DESTINO

GENERAL



CARNICERÍA POLLERIA CARLOS JUSTICIA. CL SANTA TERESA, 2. ALCALA DE HENARES - 28803

Composición (sobre 1,25 kg de producto)		
Materia prima	Grs./ 1,25 P.Terminado	Ficha técnica. Revisión y fecha
Agua	100.0	
Magro de cerdo	1000.0	
Marinado andaluz	50.0	FT MARINADOR -759 ANDALUZ GUSTO GARANTIZADO 260424
Aceite de girasol	100.0	ACEITE DE GIRASOL TEJA OLIVA 26 DE MATO DEL 24

FABRICACIÓN	
Fases del proceso	Temperatura y tiempo
1. Pesamos los ingredientes. 2. Cortamos la carne de cerdo en trozos. 3. Mezclamos el agua, el aceite y el marinado andaluz. 4. Añadimos la mezcla al magro. 5. Masajeamos para lograr la mezcla de los productos.	4 GRADOS 5 MINUTOS

ENVASADOS Y FORMATOS	
Tipo de envase/embalaje	A GRANEL

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	
Mínimo 0,0	Máximo 4,0

VIDA ÚTIL (Fecha de Caducidad o Consumo Preferente)
5 DÍAS

LISTADO DE INGREDIENTES
Magro de cerdo (80%), agua, aceite de girasol, sal, jarabe de glucosa, especias, correctores de acidez (E331iii, E262), antioxidantes (E301).

ALÉRGENOS

	Cereales que contengan gluten		Crustáceos o derivados
	Huevos o derivados		Pescado o derivados
	Cacahuetes o derivados		Soja o derivados
	Frutos de cáscara o derivados		Leche o derivados
	Apio o derivados		Mostaza y derivados
	Granos de sésamo o derivados		Sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg
	Altramuces o derivados		Moluscos y productos a base de moluscos

POBLACIÓN DE DESTINO

GENERAL



CARNICERÍA POLLERIA CARLOS JUSTICIA. CL SANTA TERESA, 2. ALCALA DE HENARES - 28803

Composición (sobre 1,25 kg de producto)		
Materia prima	Grs./ 1,25 P.Terminado	Ficha técnica. Revisión y fecha
Marinado Andaluz	50.0	FT MARINADOR -759 ANDALUZ GUSTO GARANTIZADO 16 DE MAYO DEL 24
Magro de pollo	1000.0	
Aceite de girasol	100.0	TEJA OLIVA 26 DE MAYO DEL 24
Agua	100.0	

FABRICACIÓN	
Fases del proceso	Temperatura y tiempo
1. Pesamos los ingredientes. 2. Cortamos la carne de pollo en trozos. 3. Mezclamos el agua, el aceite y el marinado andaluz. 4. Añadimos la mezcla al magro. 5. Masajeamos para lograr la mezcla de los productos.	4 GRADOS 5 MINUTOS

ENVASADOS Y FORMATOS	
Tipo de envase/embalaje	A GRANEL

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	
Mínimo 0,0	Máximo 4,0

VIDA ÚTIL (Fecha de Caducidad o Consumo Preferente)
5 DÍAS

LISTADO DE INGREDIENTES
Magro de pollo (80%), agua, aceite de girasol, sal, jarabe de glucosa, especias, correctores de acidez (E331iii, E262), antioxidantes (E301).

ALÉRGENOS

	Cereales que contengan gluten		Crustáceos o derivados
	Huevos o derivados		Pescado o derivados
	Cacahuetes o derivados		Soja o derivados
	Frutos de cáscara o derivados		Leche o derivados
	Apio o derivados		Mostaza y derivados
	Granos de sésamo o derivados		Sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg
	Altramuces o derivados		Moluscos y productos a base de moluscos

POBLACIÓN DE DESTINO

GENERAL



CARNICERÍA POLLERIA CARLOS JUSTICIA. CL SANTA TERESA, 2. ALCALA DE HENARES - 28803

Composición (sobre 1,25 kg de producto)		
Materia prima	Grs./ 1,25 P.Terminado	Ficha técnica. Revisión y fecha
Magro de cerdo	1000.0	
Agua	100.0	
Aceite de girasol	100.0	TEJA OLIVA
Marinado para pincho rojo	50.0	SCM -356 PR GUSTO GARANTIZADO 26 DE MAYO DEL 24

FABRICACIÓN	
Fases del proceso	Temperatura y tiempo
1. Pesamos los ingredientes. 2. Cortamos la carne de pollo en trozos. 3. Mezclamos el agua, el aceite y el marinado para pinchos rojos. 4. Añadimos la mezcla al magro. 5. Masajeamos para lograr la mezcla de los productos.	4 GRADOS 5 MINUTOS

ENVASADOS Y FORMATOS	
Tipo de envase/embalaje	A GRANEL

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	
Mínimo 0,0	Máximo 4,0

VIDA ÚTIL (Fecha de Caducidad o Consumo Preferente)
5 días

LISTADO DE INGREDIENTES
Magro de cerdo (80%), agua, aceite de girasol, sal, especias y extractos de especias, correctores de acidez (E331iii, E 262), antioxidante (E301).

ALÉRGENOS

	Cereales que contengan gluten		Crustáceos o derivados
	Huevos o derivados		Pescado o derivados
	Cacahuetes o derivados		Soja o derivados
	Frutos de cáscara o derivados		Leche o derivados
	Apio o derivados		Mostaza y derivados
	Granos de sésamo o derivados		Sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg
	Altramuces o derivados		Moluscos y productos a base de moluscos

POBLACIÓN DE DESTINO

GENERAL



CARNICERÍA POLLERIA CARLOS JUSTICIA. CL SANTA TERESA, 2. ALCALA DE HENARES - 28803

Composición (sobre 1,25 kg de producto)		
Materia prima	Grs./ 1,25 P.Terminado	Ficha técnica. Revisión y fecha
Agua	100.0	
Marinado para pinchos rojos	50.0	SCM -356 PR GUSTO GARANTIZADO 26 DE MAYO DEL 24
Aceite de girasol	100.0	ACEITE DE GIRASOL TEJA OLIVA 260524
Magro de pollo	1000.0	

FABRICACIÓN	
Fases del proceso	Temperatura y tiempo
1. Pesamos los ingredientes. 2. Cortamos la carne de pollo en trozos. 3. Mezclamos el agua, el aceite y el marinado para pinchos rojos. 4. Añadimos la mezcla al magro. 5. Masajeamos para lograr la mezcla de los productos.	4 grados, 5 minutos.

ENVASADOS Y FORMATOS	
Tipo de envase/embalaje	A Granel

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	
Mínimo 0,0	Máximo 4,0

VIDA ÚTIL (Fecha de Caducidad o Consumo Preferente)
3 días

LISTADO DE INGREDIENTES
Magro de pollo (80%), agua, aceite de girasol, sal, especias y extractos de especias, correctores de acidez (E331iii, E 262), antioxidante (E301).

ALÉRGENOS

	Cereales que contengan gluten		Crustáceos o derivados
	Huevos o derivados		Pescado o derivados
	Cacahuetes o derivados		Soja o derivados
	Frutos de cáscara o derivados		Leche o derivados
	Apio o derivados		Mostaza y derivados
	Granos de sésamo o derivados		Sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg
	Altramuces o derivados		Moluscos y productos a base de moluscos

POBLACIÓN DE DESTINO

GENERAL