



FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Denominación de Producto:	ALBÓNDIGAS DE POLLO Carne 100 % de pollo	CÓDIGO DE PRODUCTO 60746210 (~3 Kg) 60742010 (~500 g)
Clasificación del producto según la legislación vigente:	Preparado de carne de pollo.	
Clasificación del producto según propia industria:	Preparado de burger meat de pollo.	
Descripción:	Carne de pollo picada, aliñada y amasada en forma de bola.	
Composición cualitativa y cuantitativa (Materia Prima/Ingredientes:	Carne de Pollo (83%), agua, cereales (arroz), fibras vegetales, sal, maltodextrina, fécula, especias, conservador (E-221), antioxidante (E-301), colorante (E-120), almidón, fibra de guisante, ajo, perejil.	
Descripción del Procesado:	Selección de la carne de pollo y piel de pollo , pasando a sala de elaborados donde se pican, se les añade agua ,perejil, ajo, fibra vegetal , el Preparado Ceylamix 917 y se amasa la mezcla, a continuación se identifican con su número de lote y se trasladan a la cámara de maduración de masas, donde permanecen a temperatura máxima de 2°C, un tiempo máximo de 3 días, hasta que se utiliza para la fabricación del producto (a veces , este proceso no se realiza). Se coge esta masa y se introduce en la máquina formadora de albóndigas, rebozándolas con fibra de guisante depositándolas en bandejas. En la sala de envasado se introducen en la máquina de atmósfera protectora etiquetándose; por último se almacena el producto en la cámara de producto envasado final, en la cual permanecerá a temperatura inferior a 4°C hasta su transporte en vehículo autorizado para su venta.	
Marca Comercial:	INASUR / DELIPOLLO	

<u>Origen del pollo:</u>	España. Explotaciones registradas integradas o no
<u>Presentación:</u>	<p><u>Formato bandejas ~3 kg:</u> en bandejas termoformadas, con inyección de atmósfera protectora y termoselladas. En el exterior una etiqueta adhesiva con las menciones obligatorias.</p> <p><u>Formato bandejas ~3 kg/ ~500 gr:</u> en bandejas transparentes, con inyección de atmósfera protectora y termoselladas. En el exterior una etiqueta adhesiva con las menciones obligatorias.</p> <p>Envasado en atmósfera protectora modificada (30% O2 - 30% CO2 - 40% N2).</p>
<u>Embalaje:</u>	Envases permeables al aire que se apilan en palés.
<u>Envasado</u>	Bandejas PET ~3 kg y bandejas de ~500 gr. Envases homologados para el uso alimentario.
<u>Etiquetado:</u>	La etiqueta adhesiva con la información mínima obligatoria: denominación del producto, cantidad neta, fecha de caducidad, origen, condiciones de conservación y/o utilización, lote, marca de identificación, razón social, número de registro sanitario e información alérgenos presentes.
<u>Peso Neto :</u>	Según envase
<u>Caducidad:</u>	Se indicará el día, el mes y el año.
<u>Durabilidad:</u>	15 días desde el envasado.
<u>Tiempo de enfriamiento</u>	La temperatura del transporte será entre 0° y 4°C. La temperatura del producto estará entre 0° y 4°C.
<u>Condiciones de almacenamiento y transporte:</u>	La caja del camión estará exenta de todo tipo de suciedades, olores y no presentará desperfectos que puedan suponer ningún tipo de riesgo para el producto.
<u>Sistema de Loteado:</u>	Constará de tres dígitos, que coincidirán con el día del año (según el calendario Juliano) y este será a su vez el día del envasado.
<u>Características Microbiológicas:</u>	<p>Reglamento C.E. 2073/2005 modificado por reglamento UE 1086/2011 (preparados de carne)</p> <p>*Salmonella spp n=50, c=5 Ausencia en 25 g</p> <p><u>Satisfactorio</u>, si los resultados de todos los ejemplares presentan "Ausencia en 25g". -<u>Insatisfactorio</u>, si el resultado de algún ejemplar presenta "Presencia en 25g".</p> <p>E.coli n=5, c=2 límite :m=500ufc/gr. M=5000ufc/gr.</p> <p>-<u>Satisfactorio</u>, si los resultados de todos los ejemplares (n=5) son ≤ 500 ufc/g. -<u>Aceptable</u>, si el resultado de hasta dos ejemplares está entre > 500 ufc/g ≤5000 ufc/g y el resto de resultados ≤ 500 ufc/g. -<u>Insatisfactorio</u>, si el resultado de más de dos ejemplares es > 500 ufc/g o si el resultado de uno o más ejemplares es > 5000 ufc/g.</p>

<u>Características Nutricionales:</u>	Propiedades nutritivas	
	Parámetros	Resultados
	Valor energético	219 kcal 914 kJ
	Proteínas (Nitrógeno Kjeldahl*6,25)	14,4 g
	Hidratos de carbono (por diferencia)	7,2 g
	<ul style="list-style-type: none"> • Azúcares 	0,39 g
	Grasas	14,6 g
	de las cuales:	
	<ul style="list-style-type: none"> • saturadas 	4,8 g
	Sal (Sodio x 2,5)	1,4 g
	*En 100 gr. De producto Fuente: Albóndigas de pollo. Informe de ensayo 2.016 realizado por Laboratorio agroalimentario autorizado Microal	
<u>Características físico-químicas:</u>	Sin definir.	
<u>Características Higiénicas:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Peligros físicos: ausencia de cuerpos extraños - Peligros Biológicos: Salmonella y E.coli (descrito en características microbiológicas). 	
<u>Información sobre alérgenos:</u>	Contiene sulfitos.	
<u>OGMs</u>	No empleamos materias primas irradiadas ni derivadas de Organismos modificados genéticamente	
<u>Destino Final:</u>	Población en general	
<u>Uso esperado:</u>	Este producto debe ser completamente cocinado antes de su consumo.	

Imagen:

