



## FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

<b><u>Denominación de Producto:</u></b>	<b>ALAS DE POLLO CATEGORÍA A</b>	<b>CÓDIGO DE PRODUCTO</b> 40108010 (~10kg) 40106010 (~3kg) 40101010 (~500 gr) 40114010 (~1-2 kg)
<b><u>Clasificación del producto según la legislación vigente:</u></b>	Carne fresca de ave.	
<b><u>Clasificación del producto según propia industria:</u></b>	Alas de pollo refrigeradas	
<b><u>Descripción:</u></b>	El húmero, radio y cubito, con la musculatura que los envuelve con piel y sin separación de las falanges.	
<b><u>Composición cualitativa y cuantitativa (Materia Prima/Ingredientes:</u></b>	CANAL DE POLLO FRESCA	
<b><u>Marca Comercial:</u></b>	INASUR / DELIPOLLO/MARCA GARANTÍA HALAL	
<b><u>Origen del pollo:</u></b>	España. Explotaciones registradas integradas o no	
<b><u>Presentación:</u></b>	<p><b><u>Formato ~10 kg:</u></b> cajas verdes INASUR, S.L. reciclables y de uso alimentario protegidas por una bolsa plástica y sellada con una etiqueta adhesiva con las menciones obligatorias.</p> <p><b><u>Formato~3 kg:</u></b> bandejas termoformadas blancas, con inyección de atmósfera protectora y termoselladas. En su parte exterior una etiqueta adhesiva con las menciones obligatorias. Envasado en atmósfera protectora (30% O2 - 30% N2 – 40% CO2).</p> <p><b><u>Formato~1-2 kg:</u></b> bandejas transparentes, con inyección de atmósfera protectora y termoselladas. En su parte exterior una etiqueta adhesiva</p>	

	<p>con las menciones obligatorias.  Envasado en atmósfera protectora (30% O2 - 30% N2 – 40% CO2).</p> <p><b>Formato~500gr.:</b> bandejas transparentes, con inyección de atmósfera protectora y termoselladas con film Delipollo. En su parte exterior una etiqueta adhesiva con las menciones obligatorias.  Envasado en atmósfera protectora (30% O2 - 30% N2 – 40% CO2).</p>																						
<b>Embalaje:</b>	Los envases se apilan sobre palets.																						
<b>Envasado</b>	Caja blanca termoformada de plástico PET (~3 kg); bandeja transparente de plástico PET (~500 gr). Envases homologados para uso alimentario.																						
<b>Etiquetado:</b>	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 y número de registro sanitario.																						
<b>Peso Neto :</b>	Según envase																						
<b>Caducidad:</b>	Se indicará el día, el mes y el año.																						
<b>Durabilidad:</b>	7 días (formato de ~10kg) y 12 días (formato de ~3kg/500gr/1-2 kg) desde el envasado.																						
<b>Tiempo de enfriamiento</b>	La temperatura del transporte será entre 0° y 4°C. La temperatura del producto estará entre 0° y 4°C. 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. Conservar entre 0° y 4°C.																						
<b>Condiciones de almacenamiento y transporte:</b>																							
<b>Sistema de Lotado:</b>	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.																						
<b>Características Microbiológicas:</b>	<p>Reglamento C.E. 2073/2005 modificado por reglamento UE 1086/2011.</p> <p>* Salmonella typhimurium n= 5, c= 0 Ausencia en 25 g.  Enteritidis</p> <p>*Salmonella spp n=50, c=5 Ausencia en 25 g  n= número de unidades que componen la muestra ; c= número de muestras que dan por encima del límite.</p>																						
<b>Características Nutricionales:</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Valor*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td>506/121 kJ/kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas:</td> <td>4,30 gr</td> </tr> <tr> <td>Ácidos grasos saturados</td> <td>1,42</td> </tr> <tr> <td>Ácidos grasos monoinsaturados</td> <td>1,93</td> </tr> <tr> <td>Ácidos grasos poliinsaturados</td> <td>0,65</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Azúcares</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Polialcoholes</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Almidón</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentaria</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Valor*	Valor energético	506/121 kJ/kcal	Grasas:	4,30 gr	Ácidos grasos saturados	1,42	Ácidos grasos monoinsaturados	1,93	Ácidos grasos poliinsaturados	0,65	Hidratos de carbono	0	Azúcares	0	Polialcoholes	0	Almidón	0	Fibra alimentaria	0
Parámetro	Valor*																						
Valor energético	506/121 kJ/kcal																						
Grasas:	4,30 gr																						
Ácidos grasos saturados	1,42																						
Ácidos grasos monoinsaturados	1,93																						
Ácidos grasos poliinsaturados	0,65																						
Hidratos de carbono	0																						
Azúcares	0																						
Polialcoholes	0																						
Almidón	0																						
Fibra alimentaria	0																						

	Proteínas	20,50
	Sal	Sin datos
	* Expresados por cada 100 gr de alimento. Fuente: Pollo. Tabla de composición de alimentos. 7ª edición, 2002. Novartis Consumer Health, S.A.	
<b><u>Características físico-químicas:</u></b>	<b>Sin grasa, sin daños ni moratones y un color propio de la fresca del pollo.</b> <b>Ph: 5,5- 6,4</b>	
<b><u>Características Higiénicas:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Peligros físicos: ausencia de cuerpos extraños</li> <li>- Peligros Bilógicos: Salmonella (descrito en características microbiológicas)</li> </ul>	
<b><u>Información sobre alérgenos:</u></b>	<b>Ausencia de alérgenos</b>	
<b><u>Destino Final:</u></b>	<b>Población en general</b>	
<b><u>Uso esperado:</u></b>	<b>Este producto debe ser completamente cocinado antes de su consumo.</b>	

Imagen:

