



FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

		CÓDIGO DE PRODUCTO
<u>Denominación de Producto:</u>	CAPARAZONES DE POLLO	50108010 (~10kg) 50108220 (BOX)
<u>Clasificación del producto según la legislación vigente:</u>	Carne Fresca de ave	
<u>Clasificación del producto según propia industria:</u>	Caparazones de pollo refrigerados	
<u>Descripción:</u>	Conjunto de huesos del esqueleto del pollo, exceptuando los del cuello, cabeza y extremidades.	
<u>Composición cualitativa y cuantitativa (Materia Prima/Ingredientes:</u>	CANAL DE POLLO FRESCA	
<u>Marca Comercial:</u>	INASUR /MARCA GARANTÍA HALAL	
<u>Origen del pollo:</u>	España. Explotaciones registradas integradas o no	
<u>Presentación:</u>	<u>Formato ~10 kg:</u> cajas verdes INASUR, S.L. reciclables, protegidas por una bolsa plástica y sellada con una etiqueta adhesiva con las menciones obligatorias. <u>Formato~500kg:</u> BOX plástico, reciclable, con etiqueta con las menciones obligatorias.	
<u>Embalaje:</u>	Caja apilable (~10 KG) BOX PLASTICO. Envases homologados para el uso alimentario.	
<u>Envasado</u>	Bolsa de plástico Bolsones de plástico. Envases homologados para el uso alimentario.	

<u>Etiquetado:</u>	-Las bolsas/ bolsones deben ir etiquetadas y en la etiqueta debe ir como mínimo 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..
<u>Peso Neto :</u>	Según envase.
<u>Caducidad:</u>	Se indicará día, mes y año
<u>Durabilidad:</u>	7 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. 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.
<u>Condiciones de almacenamiento y transporte:</u>	
<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>	<i>Reglamento C.E. 2073/2005 modificado por reglamento UE 1086/2011.</i> * Salmonella typhimurium n= 5, c= 0 Ausencia en 25 g. Enteritidis *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.
<u>Características Nutricionales:</u>	Sin datos.
<u>Características físico-químicas:</u>	Un color propio de la fresca del pollo. Ph: 5,5- 6,4
<u>Características Higiénicas:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Peligros físicos: ausencia de cuerpos extraños - Peligros Bilógicos: Salmonella (descrito en características microbiológicas)
<u>Información sobre alérgenos:</u>	Ausencia de alérgenos
<u>Destino Final:</u>	Población en general
<u>Uso esperado:</u>	Este producto debe ser completamente cocinado antes de su consumo.

Imagen:

