



FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Denominación de Producto:	CUARTO TRASERO DE POLLO CAT A	CÓDIGO DE PRODUCTO 30208310 (und) 30208010 (~10 kg) 30207010 (~5 kg) 30206010 (~3kg) 30201010 (~500 gr) 30203010 (~1-2 kg) 30208020 (~9 kg congelados)
Clasificación del producto según la legislación vigente:	Carne fresca/congelada de ave.	
Clasificación del producto según propia industria:	Cuartos traseros de pollo refrigerados Cuartos traseros de pollo congelados.	
Descripción:	La porción de la espalda que no sobrepase el 25% del peso de corte, incluyendo los muslos y los contramuslos con/sin obispillo.	
Composición cualitativa y cuantitativa (Materia Prima/Ingredientes):	CANAL DE POLLO FRESCA/CONGELADA.	
Marca Comercial:	INASUR / DELIPOLLO/MARCA GARANTÍA HALAL	
Origen del pollo:	España. Explotaciones registradas integradas o no	
Presentación:	<p>Formato ~10 kg/5 kg: Los cuartos traseros se colocan dentro de una bolsa de plástico sobre envases de plástico permeables al aire protegidas y de uso alimentario. La bolsa queda sellada con una etiqueta adhesiva con las menciones obligatorias.</p> <p>Formato ~3 kg: bandejas termoformadas blancas, con inyección de atmósfera protectora y termoselladas. En su parte exterior una etiqueta adhesiva con las menciones obligatorias.</p>	

	<p>Envasado en atmósfera protectora (30% O2 - 30% N2 – 40% CO2).</p> <p>Formato ~1-2 kg: bandejas transparentes , con inyección de atmósfera protectora y termoselladas. En su parte exterior una etiqueta adhesiva con las menciones obligatorias.</p> <p>Envasado en atmósfera protectora (30% O2 - 30% N2 – 40% CO2).</p> <p>Formato ud, ~500 gr.: bandejas transparentes , con inyección de atmósfera protectora y termoselladas. Con film Delipollo. En su parte exterior una etiqueta adhesiva con las menciones obligatorias.</p> <p>Envasado en atmósfera protectora (30% O2 - 30% N2 – 40% CO2).</p> <p>Formato ~9 kg congelados: Los cuartos traseros se colocan dentro de una bolsa de plástico y a su vez en una caja de cartón y de uso alimentario. En la parte superior de la caja se coloca una etiqueta adhesiva con las menciones obligatorias.</p>
Embalaje:	Los envases se apilan sobre palets.
Envasado	Bolsa de plástico (~10 kg y 5 kg); bandeja blanca termoformada de plástico PET (~3 kg); bandeja transparente de plástico PET(ud,~500 gr/ 1-2 kg). Bolsa de plástico dentro caja de cartón (~9 kg). Envases homologados para el uso alimentario.
Etiquetado:	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.
Peso Neto :	Según envase
Caducidad:	Se indicará el día, el mes y el año.
Durabilidad:	7 días (formato de ~10kg y 5 kg) y 12 días (formato de ud, ~3kg/500gr/1-2 kg) desde el envasado. 12 meses para el producto congelado (formato de ~9kg).
Temperatura de conservación	CUARTOS TRASEROS REFRIGERADOS La temperatura del transporte será entre 0° y 4°C. La temperatura del producto estará entre 0° y 4°C. Conservar entre 0° y 4°C.
Condiciones de almacenamiento y transporte:	CUARTOS TRASEROS CONGELADOS La temperatura del transporte será entre -18°. La temperatura del producto estará mínimo a -18°. Conservar mínimo a -18°. 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 mínimo a -18°C.
Sistema de Lotado:	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.
Características Microbiológicas:	<i>Reglamento C.E. 2073/2005 modificado por reglamento UE 1086/2011.</i> * Salmonella typhimurium n= 5, c= 0 Ausencia en 25 g. Enteritidis

	<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>																										
Características Nutricionales:	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Parámetro</th> <th style="text-align: center;">Valor*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td style="text-align: right;">456,4/109 kJ/kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas:</td> <td style="text-align: right;">3,40 gr</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 40px;">Ácidos grasos saturados</td> <td style="text-align: right;">1,40</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 40px;">Ácidos grasos monoinsaturados</td> <td style="text-align: right;">1,40</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 40px;">Ácidos grasos poliinsaturados</td> <td style="text-align: right;">0,49</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td style="text-align: right;">0</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 40px;">Azúcares</td> <td style="text-align: right;">0</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 40px;">Polialcoholes</td> <td style="text-align: right;">0</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 40px;">Almidón</td> <td style="text-align: right;">0</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentaria</td> <td style="text-align: right;">0</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td style="text-align: right;">19,50</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td style="text-align: right;">Sin datos</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Valor*	Valor energético	456,4/109 kJ/kcal	Grasas:	3,40 gr	Ácidos grasos saturados	1,40	Ácidos grasos monoinsaturados	1,40	Ácidos grasos poliinsaturados	0,49	Hidratos de carbono	0	Azúcares	0	Polialcoholes	0	Almidón	0	Fibra alimentaria	0	Proteínas	19,50	Sal	Sin datos
	Parámetro	Valor*																									
	Valor energético	456,4/109 kJ/kcal																									
	Grasas:	3,40 gr																									
	Ácidos grasos saturados	1,40																									
	Ácidos grasos monoinsaturados	1,40																									
	Ácidos grasos poliinsaturados	0,49																									
	Hidratos de carbono	0																									
	Azúcares	0																									
	Polialcoholes	0																									
	Almidón	0																									
	Fibra alimentaria	0																									
Proteínas	19,50																										
Sal	Sin datos																										
<p>Valores para 100gr. de alimento. Fuente: Pollo. Tabla de composición de alimentos. 7ª edición, 2002. Novartis Consumer Health, S.A.</p>																											
Características físico-químicas:	<p>Sin grasa, sin daños ni moratones y un color propio de la frescura del pollo. Ph: 5,5- 6,4</p>																										
Características Higiénicas:	<ul style="list-style-type: none"> - Peligros físicos: ausencia de cuerpos extraños - Peligros Bilógicos: Salmonella (descrito en características microbiológicas) 																										
Información sobre alérgenos:	<p>Ausencia de alérgenos</p>																										
Destino Final:	<p>Población en general</p>																										
Uso esperado:	<p>Este producto debe ser completamente cocinado antes de su consumo.</p>																										

Imagen:

