



## FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

<b>Denominación de Producto:</b>	<b>HUESOS DE POLLO</b>	<b>CÓDIGO DE PRODUCTO</b> <b>50708210 (BOX)</b>
<b>Clasificación del producto según la legislación vigente:</b>	<b>HUESOS DE POLLO</b>	
<b>Clasificación del producto según propia industria:</b>	<b>HUESOS DE POLLO</b>	
<b>Descripción:</b>	<b>Conjunto de huesos del esqueleto del pollo, exceptuando los caparazones, cuello y cabeza.</b>	
<b>Composición cualitativa y cuantitativa (Materia Prima/Ingredientes):</b>	<b>CANAL DE POLLO FRESCA</b>	
<b>Marca Comercial:</b>	<b>INASUR /MARCA GARANTÍA HALAL</b>	
<b>Origen del pollo:</b>	<b>España. Explotaciones registradas integradas o no</b>	
<b>Presentación:</b>	<b>Formato~500 kg: BOX plástico, reciclable, con etiqueta con las menciones obligatorias.</b>	
<b>Embalaje:</b>	<b>BOX PLASTICO.</b>	
<b>Envasado</b>	<b>Bolsones de plástico. Envases homologados para el uso alimentario.</b>	
<b>Etiquetado:</b>	<b>-Los 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.</b>	

<b><u>Peso Neto :</u></b>	~500 kg
<b><u>Caducidad:</u></b>	Se indicará día, mes y año
<b><u>Durabilidad:</u></b>	7 días desde el envasado.
<b><u>Tiempo de enfriamiento</u></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.
<b><u>Condiciones de almacenamiento y transporte:</u></b>	Conservar entre 0° y 4°C.
<b><u>Sistema de Loteado:</u></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><u>Características Nutricionales:</u></b>	Sin datos.
<b><u>Características físico-químicas:</u></b>	Sin grasa, sin daños ni moratones y un color propio de la frescura del pollo. Ph: 5,5- 6,4
<b><u>Características Higiénicas:</u></b>	- Peligros físicos: ausencia de cuerpos extraños
<b><u>Información sobre alérgenos:</u></b>	Ausencia de alérgenos
<b><u>Destino Final:</u></b>	Población en general
<b><u>Uso esperado:</u></b>	Este producto debe ser completamente cocinado antes de su consumo.

Imagen: