



FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Denominación de Producto:	MUSLO DE POLLO CAT A (JAMONCITO)	CÓDIGO DE PRODUCTO 30608010 (~10 kg) 30607010 (~5 kg) 30606010 (~3kg) 30601010 (~500 gr) 30604010 (~1-2 kg)
Clasificación del producto según la legislación vigente:	Carne fresca de ave.	
Clasificación del producto según propia industria:	Jamoncitos de pollo refrigerados	
Descripción:	La tibia y el peroné junto con la musculatura que los envuelve incluida la piel. El corte se hará por las articulación femorotibial ,	
Composición cualitativa y cuantitativa (Materia Prima/Ingredientes:	CANAL DE POLLO FRESCA	
Marca Comercial:	INASUR / DELIPOLLO/MARCA GARANTÍA HALAL	
Origen del pollo:	España. Explotaciones registradas integradas o no	
Presentación:	<p>Formato ~10 kg/5 kg: en envases plásticos permeables al aire, protegidas por una bolsa plástica y selladas 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. 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</p>	

	<p>con las menciones obligatorias. Envasado en atmósfera protectora (30% O2 - 30% N2 - 40% CO2).</p> <p>Formato~500gr: 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>																						
Embalaje:	Los envases se apilan sobre palets.																						
Envasado	<p>Bolsa blanca de plástico para formatos de 10 kg/5 kg. Bandeja blanca termoformada de plástico PET (~3 k). Bandeja transparente de plástico PET(~500 gr/ 1-2 kg). Envases homologados para el uso alimentario.</p>																						
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 ~3kg/500gr/1-2 kg) desde el envasado.																						
Tiempo de enfriamiento	<p>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.</p>																						
Condiciones de almacenamiento y transporte:																							
Sistema de Loteado:	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:	<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>																						
Características Nutricionales:	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Valor*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td>456,4/109 kJ/kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas:</td> <td>3,40 gr</td> </tr> <tr> <td>Ácidos grasos saturados</td> <td>1,40</td> </tr> <tr> <td>Ácidos grasos monoinsaturados</td> <td>1,40</td> </tr> <tr> <td>Ácidos grasos poliinsaturados</td> <td>0,49</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	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
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
	Valores para 100gr. de alimento. Fuente: Pollo. Tabla de composición de alimentos. 7ª edición, 2002. Novartis Consumer Health, S.A.	
<u>Características físico-químicas:</u>	Sin grasa, sin daños ni moratones y un color propio de la frescura 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:

