



## FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

		<b>CÓDIGO DE PRODUCTO</b>
<b><u>Denominación de Producto:</u></b>	<b>MUSLO Y CONTRAMUSLO DE POLLO CAT A</b>	<b>30408010 (~10 kg) 30408110 (~5 kg) 30406010 (~3,5 kg) (~1 kg)</b>
<b><u>Clasificación del producto según la legislación vigente:</u></b>	<b>Carne fresca de ave.</b>	
<b><u>Clasificación del producto según propia industria:</u></b>	<b>Cuartos traseros de pollo refrigerados</b>	
<b><u>Descripción:</u></b>	<b>El fémur, la tibia y el peroné con la musculatura que los envuelve incluida la piel. Los cortes se harán por la articulación coxofemoral</b>	
<b><u>Composición cualitativa y cuantitativa (Materia Prima/Ingredientes:</u></b>	<b>CANAL DE POLLO FRESCA</b>	
<b><u>Marca Comercial:</u></b>	<b>INASUR / DELIPOLLO</b>	
<b><u>Origen del pollo:</u></b>	<b>España. Explotaciones registradas integradas o no</b>	
<b><u>Presentación:</u></b>	<b>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</b> <b>Formato~3,5 kg: bandejas transparentes, blancas o negras con inyección de atmósfera protectora y termoselladas. En su parte exterior una etiqueta adhesiva con las menciones obligatorias.</b> <b>Envasado en atmósfera protectora (30% O2 - 30% N2 – 40% CO2).</b> <b>Formato~1kg: bandejas transparentes con inyección de atmósfera protectora y termoselladas. En su parte exterior una etiqueta adhesiva con las menciones obligatorias.</b> <b>Envasado en atmósfera protectora (30% O2 - 30% N2 – 40% CO2).</b>	

<b><u>Embalaje:</u></b>	Los envases se apilan sobre palets.																										
<b><u>Envasado</u></b>	Bolsa de plástico para los formatos de 10/ 5 kg. Bandeja transparentes, blancas o negras de plástico PET(~3,5kg). Bandeja transparentes de plástico PET(~1kg).																										
<b><u>Etiquetado:</u></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><u>Peso Neto :</u></b>	Según envase																										
<b><u>Caducidad:</u></b>	Se indicará el día, el mes y el año.																										
<b><u>Durabilidad:</u></b>	7 días (formato de ~10kg y 5 kg) y 12 días (formato de ~3.5kg) 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. Conservar entre 0° y 4°C.																										
<b><u>Condiciones de almacenamiento y transporte:</u></b>																											
<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 Microbiológicas:</u></b>	Reglamento C.E. 2073/2005 modificado por reglamento UE 1086/2011. * 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.																										
<b><u>Características Nutricionales:</u></b>	<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> <tr> <td>Proteínas</td> <td>19,50</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>Sin datos</td> </tr> </tbody> </table> <p>*Valores para 100gr. de alimento. Fuente: Pollo. Tabla de composición de alimentos. 7ª edición, 2002. Novartis Consumer Health, S.A.</p>	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																										
<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>	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.
<b><u>Imagen:</u></b>	

