



FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Denominación de Producto:	PECHUGA DE POLLO FILETEADA CAT A	CÓDIGO DE PRODUCTO 20111010 (~500 gr)
Clasificación del producto según la legislación vigente:	Carne fresca de ave.	
Clasificación del producto según propia industria:	Pechuga de pollo fileteada refrigerados	
Descripción:	Pechuga entera o partida por la mitad y deshuesada, es decir, sin esternón ni costillas y fileteada.	
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:	Formato ~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. Envasado en atmósfera protectora (30% O2 - 30% N2 - 40% CO2).	
Embalaje:	Los envases se apilan sobre palets.	
Envasado	Bandeja transparente de plástico PET (~500 gr). Envases homologados para el uso alimentario.	

<u>Etiquetado:</u>	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.																										
<u>Peso Neto :</u>	Según envase																										
<u>Caducidad:</u>	Se indicará el día, el mes y el año.																										
<u>Durabilidad:</u>	12 días (formato de 500gr) 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>	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.																										
<u>Características Nutricionales:</u>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Valor*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td>510,8/122 kJ/kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas:</td> <td>4,10 gr</td> </tr> <tr> <td>Ácidos grasos saturados</td> <td>1,10 gr</td> </tr> <tr> <td>Ácidos grasos monoinsaturados</td> <td>1,80 gr</td> </tr> <tr> <td>Ácidos grasos poliinsaturados</td> <td>0,86 gr</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>21,25 gr</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	510,8/122 kJ/kcal	Grasas:	4,10 gr	Ácidos grasos saturados	1,10 gr	Ácidos grasos monoinsaturados	1,80 gr	Ácidos grasos poliinsaturados	0,86 gr	Hidratos de carbono	0	Azúcares	0	Polialcoholes	0	Almidón	0	Fibra alimentaria	0	Proteínas	21,25 gr	Sal	Sin datos
Parámetro	Valor*																										
Valor energético	510,8/122 kJ/kcal																										
Grasas:	4,10 gr																										
Ácidos grasos saturados	1,10 gr																										
Ácidos grasos monoinsaturados	1,80 gr																										
Ácidos grasos poliinsaturados	0,86 gr																										
Hidratos de carbono	0																										
Azúcares	0																										
Polialcoholes	0																										
Almidón	0																										
Fibra alimentaria	0																										
Proteínas	21,25 gr																										
Sal	Sin datos																										
<u>Características físico-químicas:</u>	Sin grasa, sin daños ni moratones y 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.
<u>Imagen:</u>	