



FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Denominación de Producto:	PECHUGA DE POLLO CAT A	CÓDIGO DE PRODUCTO 20208010 (~10 kg) 20206010 (~4 kg) 20208110 (~5 kg) 20201010 (~500 gr) 20513010 (~1-2 kg)
Clasificación del producto según la legislación vigente:	Carne fresca de ave.	
Clasificación del producto según propia industria:	Pechuga de pollo refrigerada	
Descripción:	Pechuga entera o partida por la mitad y deshuesada, es decir, sin esternón ni costillas.	
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: envases permeables al aire, protegidas por una bolsa plástica y selladas con una etiqueta adhesiva con las menciones obligatorias.</p> <p>Formato ~4 kg: bandejas blancas, negras o transparentes, 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>	

	Proteínas	21,25 gr
	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:



