



## FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

<b>Denominación de Producto:</b>	<b>POLLO CATEGORÍA A TROCEADO A CUARTOS</b>	<b>CÓDIGO DE PRODUCTO</b> <b>10285010</b>
<b>Clasificación del producto según la legislación vigente:</b>	Carne fresca de ave.	
<b>Clasificación del producto según propia industria:</b>	POLLO FRESCO TROCEADO A CUARTOS	
<b>Descripción:</b>	Canal de Pollo totalmente eviscerada (sin cabeza, cuello, patas, hígado, molleja, pulmones, tráquea, buche, ni paquete intestinal) troceada con dos cortes, uno longitudinal siguiendo el plano de simetría que pasa por el esternón y la columna vertebral, y otro transversal de un medio, y envasada.	
<b>Composición cualitativa y cuantitativa (Materia Prima/Ingredientes):</b>	CANAL DE POLLO FRESCA	
<b>Marca Comercial:</b>	INASUR / DELIPOLLO/MARCA GARANTÍA HALAL	
<b>Origen del pollo:</b>	España. Explotaciones registradas integradas o no	
<b>Presentación:</b>	<b>Formato bandeja:</b> bandejas 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).	
<b>Embalaje:</b>	Los envases son permeables al aire dentro del cual se colocarán las bandejas. Estos se apilan sobre palets.	
<b>Envasado</b>	Bandeja transparente de plástico PET . Envases homologados para el uso alimentario.	

<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 canal.																										
<b><u>Caducidad:</u></b>	Se indicará el día, el mes y el año.																										
<b><u>Durabilidad:</u></b>	12 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 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>506/121 kJ/kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas:</td> <td>4,30 gr</td> </tr> <tr> <td>Ácidos grasos saturados</td> <td>1,42</td> </tr> <tr> <td>Ácidos grasos monoinsaturados</td> <td>1,93</td> </tr> <tr> <td>Ácidos grasos poliinsaturados</td> <td>0,65</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>20,50</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	506/121 kJ/kcal	Grasas:	4,30 gr	Ácidos grasos saturados	1,42	Ácidos grasos monoinsaturados	1,93	Ácidos grasos poliinsaturados	0,65	Hidratos de carbono	0	Azúcares	0	Polialcoholes	0	Almidón	0	Fibra alimentaria	0	Proteínas	20,50	Sal	Sin datos
Parámetro	Valor*																										
Valor energético	506/121 kJ/kcal																										
Grasas:	4,30 gr																										
Ácidos grasos saturados	1,42																										
Ácidos grasos monoinsaturados	1,93																										
Ácidos grasos poliinsaturados	0,65																										
Hidratos de carbono	0																										
Azúcares	0																										
Polialcoholes	0																										
Almidón	0																										
Fibra alimentaria	0																										
Proteínas	20,50																										
Sal	Sin datos																										
<b><u>Características físico-químicas:</u></b>	<b>Sin grasa, sin daños ni moratones y un color propio de la frescura 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>	<b>Ausencia de alérgenos</b>																										
<b><u>Destino Final:</u></b>	<b>Población en general</b>																										

<b><u>Uso esperado:</u></b>	<b>Este producto debe ser completamente cocinado antes de su consumo.</b>
<b><u>Imagen:</u></b>	