



FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Denominación de Producto:		POLLO CATEGORÍA A ENVASADO	CÓDIGO DE PRODUCTO 10105010
Clasificación del producto según la legislación vigente:		Carne fresca de ave.	
Clasificación del producto según propia industria:		POLLO FRESCO ENTERO	
Descripción:		Canal de Pollo totalmente eviscerada (sin cabeza, cuello, patas, hígado, molleja, pulmones, tráquea, buche, ni paquete intestinal) envasada.	
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 bandeja: bandejas mod. CXi-80 de la marca COOPBOX IBERICA, S.A., retractiladas. En su parte exterior una etiqueta adhesiva con las menciones obligatorias.	
Embalaje:		Los envases son permeables al aire dentro del cual se colocarán las bandejas. Estos se apilan sobre palets.	
Envasado		Bandeja de poliestireno expandido. Envases homologados para el uso alimentario.	
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 canal.																										
Caducidad:	Se indicará el día, el mes y el año.																										
Durabilidad:	8 días desde el envasado.																										
Tiempo de enfriamiento	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.																										
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:	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.																										
Características Nutricionales:	<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																										
Características físico-químicas:	Sin grasa, sin daños ni moratones y un color propio de la fresca del pollo. Ph: 5,5- 6,4																										
Características Higiénicas:	<ul style="list-style-type: none"> - Peligros físicos: ausencia de cuerpos extraños - Peligros Bilógicos: Salmonella (descrito en características microbiológicas) - Peligros químicos: Dioxinas, PCB´s, Plomo y Cadmio. Control anual. Tolerancia: suma dioxinas < 2pg/g grasa suma dioxinas y PCB´s<4 pg/g grasa Plomo <0,10 mg/kg Cadmio < 0,050 mg/kg 																										
Información sobre alérgenos:	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>	