



## FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

<b>Denominación de Producto:</b>	<b>CARNE INDUSTRIAL DE POLLO CAT A</b>	<b>CÓDIGO DE PRODUCTO</b> 30708010 (~10 kg) 30708020 (~10 kg congelada)
<b>Clasificación del producto según la legislación vigente:</b>	Carne fresca/ congelada de ave.	
<b>Clasificación del producto según propia industria:</b>	MUSLO Y CONTRAMUSLO DE POLLO CAT A FRESCA/ CONGELADA.	
<b>Descripción:</b>	CONTRAMUSLOS Y/O MUSLOS DESHUESADOS DE POLLO SIN PIEL.	
<b>Composición cualitativa y cuantitativa (Materia Prima/Ingredientes):</b>	CANAL DE POLLO	
<b>Marca Comercial:</b>	INASUR / MARCA GARANTÍA HALAL	
<b>Origen del pollo:</b>	España. Explotaciones registradas integradas o no	
<b>Presentación:</b>	<b>Formato ~10 kg/5 kg:</b> Envases permeables al aire, protegidas por una bolsa plástica y selladas con una etiqueta adhesiva con las menciones obligatorias.	
<b>Embalaje:</b>	Envases homologados para el uso alimentario. apilados sobre palés	
<b>Envasado</b>	Bolsa de plástico (~10 kg y 5 kg).	

<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. En el caso de los congelados, fecha de congelación.																										
<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>	Formato refrigerado: 7 días desde su envasado Formato congelado: 12 meses .																										
<b><u>Tiempo de enfriamiento</u></b>	<b><u>CARNE INDUSTRIAL FRESCA</u></b> La temperatura del transporte será entre 0° y 4°C. La temperatura del producto estará entre 0° y 4°C.																										
<b><u>Condiciones de almacenamiento y transporte:</u></b>	<b><u>CARNE INDUSTRIAL CONGELADA</u></b> La temperatura del transporte será entre -18°. La temperatura del producto estará mínimo a -18°. Conservar mínimo a -18°. 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>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>*En 100 gr. De producto 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 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>	