



FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

<u>Denominación de Producto:</u>	ALAS DE POLLO CATEGORÍA B	CÓDIGO DE PRODUCTO 40808010 (~10 kg) (~10 kg)
<u>Clasificación del producto según la legislación vigente:</u>	Carne fresca de ave.	
<u>Clasificación del producto según propia industria:</u>	Alas de pollo refrigeradas Alas de pollo congeladas	
<u>Descripción:</u>	El húmero, radio y cubito, con la musculatura que los envuelve con piel y sin separación de las falanges. Serán los que no cumplan íntegramente los requisitos para alas de categoría A, siempre que estén limpias, sin manchas, sin olores extraños y con buena coloración.	
<u>Composición cualitativa y cuantitativa (Materia Prima/Ingredientes:</u>	CANAL DE POLLO FRESCA/ CONGALADAS	
<u>Marca Comercial:</u>	INASUR /MARCA GARANTÍA HALAL	
<u>Origen del pollo:</u>	España. Explotaciones registradas integradas o no	
<u>Presentación:</u>	<u>Formato ~10 kg:</u> cajas INASUR, S.L. reciclables y de uso alimentario, protegidas por una bolsa plástica y selladas con una etiqueta adhesiva con las menciones obligatorias. <u>Formato ~10 kg congeladas:</u> En cajas de cartón y de uso alimentario protegidas por una bolsa plástica y se coloca una etiqueta adhesiva con las menciones obligatorias en la caja de cartón.	
<u>Embalaje:</u>	Los envases se apilan sobre palets.	

<u>Envasado</u>	Bolsa de plástico (~10 kg). Envases homologados para el uso alimentario.																										
<u>Etiquetado:</u>	-Las bolsas deben ir etiquetadas y en la etiqueta debe ir como mínimo 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 las alas congeladas además se detalla la fecha de congelación y la de producción. Toda la información aparece en inglés, español y francés.																										
<u>Peso Neto :</u>	~ 10kg																										
<u>Caducidad:</u>	Se indicará día, mes y año																										
<u>Durabilidad:</u>	7 días desde el envasado para las refrigeradas. 12 meses desde el envasado para las congeladas.																										
<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 temperatura del producto estará mínimo a -18°C. La temperatura del transporte estará mínimo a -18°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.																										
<u>Condiciones de almacenamiento y transporte:</u>	Conservar entre 0° y 4°C. Conservar mínimo a -18°C.																										
<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>	<i>Reglamento C.E. 2073/2005 modificado por reglamento UE 1086/2011.</i> * Salmonella typhimurium Enteritidis n= 5, c= 0 Ausencia en 25 g. *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>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>* Expresados por cada 100 gr 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																										

<u>Características físico-químicas:</u>	Sin grasa y con 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.
<u>Imagen:</u>	

