



FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Denominación de Producto:	HÍGADOS POLLO CAT B	CODIGO DE PRODUCTO C22,C24,C26
Clasificación del producto según la legislación vigente:	Carne fresca de ave, vísceras y despojos.	
Clasificación del producto según la propia industria:	Hígados de pollo refrigerados.	
Descripción:	Todos los hígados que no cumplan íntegramente los requisitos de la categoría A sin que se desarmen al tacto, que no estén rotos y que no tengan hielo	
Composición cualitativa y cuantitativa (Materia Prima/Ingredientes):	Hígado de pollo con corazón	
Marca Comercial:	INASUR / HALAL	
Origen del pollo:	España. Procedentes de explotaciones registradas integradas o no	
Presentación:	- A granel	
Embalaje:	Se apilan sobre palés	
Envasado:	-Se colocan envueltos en bolsa de plástico dentro de envases de plástico permeables al aire para su refrigeración. -Las cajas son aptas para uso alimentario.	
Etiquetado:	-Se colocará en cada caja en la que aparece como mínimo; denominación del producto, fecha de caducidad, origen, temperatura de conservación y condiciones de utilización, lote marca de identificación, razón social y número de registro sanitario.	

Peso Neto :	Variable																										
Caducidad:	Se indicará el día, el mes y el año.																										
Durabilidad:	10 días desde el envasado.																										
Condiciones de almacenamiento y transporte:	<p>La temperatura del transporte será entre 0° y 3°C. La temperatura del producto estará entre 0° y 3°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 3°C.</p>																										
Sistema de Loteado:	<p>Se adjudicará un único lote por jornada laboral. El sistema de loteado se establece según el orden de matanza, que se configura en base al orden de llegada de los camiones; de tal forma que los camiones se enumeran del 1 al n por orden correlativo durante un año. Cada camión forma un lote.</p>																										
Características Físico-Químicas:	Hígados en buen estado, que no estén rotos y q no contengan hiel.																										
Características Higiénicas:	<ul style="list-style-type: none"> - Peligros físicos: ausencia de cuerpos extraños - Peligros químicos: Dioxinas, PCB´s, Plomo y Cadmio. Control anual. Tolerancia: suma dioxinas < 6pg/g grasa suma dioxinas y PCB´s < 12 pg/g grasa Plomo < 0,50 mg/kg Cadmio < 0,50 mg/kg - Peligros Bilógicos: características microbiológicos 																										
Características Nutricionales:	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Valor*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td>570(136) HJ(Kcal)</td> </tr> <tr> <td>Grasas:</td> <td>4,70 gr</td> </tr> <tr> <td> Ácidos grasos saturados</td> <td>1,58 gr</td> </tr> <tr> <td> Ácidos grasos monoinsaturados</td> <td>1,14 gr</td> </tr> <tr> <td> Ácidos grasos poliinsaturados</td> <td>0,75 gr</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>1,20 gr</td> </tr> <tr> <td> Azúcares</td> <td>SIN DATOS</td> </tr> <tr> <td> Polialcoholes</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td> Almidón</td> <td>SIN DATOS</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentaria</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>22,12 gr</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>SIN DATOS</td> </tr> </tbody> </table> <p>* Expresados por cada 100 gr de alimento. Fuente: Hígado de pollo. Base de Datos Española de Composición de Alimentos (BEDCA).</p>	Parámetro	Valor*	Valor energético	570(136) HJ(Kcal)	Grasas:	4,70 gr	Ácidos grasos saturados	1,58 gr	Ácidos grasos monoinsaturados	1,14 gr	Ácidos grasos poliinsaturados	0,75 gr	Hidratos de carbono	1,20 gr	Azúcares	SIN DATOS	Polialcoholes	0	Almidón	SIN DATOS	Fibra alimentaria	0	Proteínas	22,12 gr	Sal	SIN DATOS
Parámetro	Valor*																										
Valor energético	570(136) HJ(Kcal)																										
Grasas:	4,70 gr																										
Ácidos grasos saturados	1,58 gr																										
Ácidos grasos monoinsaturados	1,14 gr																										
Ácidos grasos poliinsaturados	0,75 gr																										
Hidratos de carbono	1,20 gr																										
Azúcares	SIN DATOS																										
Polialcoholes	0																										
Almidón	SIN DATOS																										
Fibra alimentaria	0																										
Proteínas	22,12 gr																										
Sal	SIN DATOS																										
Información sobre alérgenos:	Ausencia de alérgenos																										
Destino Final:	Población en general																										
Uso esperado:	Este producto debe ser completamente cocinado antes de su consumo.																										

Imagen:



