



## FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

<b>Denominación de Producto:</b>	<b>LONGANIZA FRESCA ROSA DE POLLO</b> Carne 100% de pollo	<b>CÓDIGO DE PRODUCTO</b> 60334010 (~1 Kg) (~500g)
<b>Clasificación del producto según la legislación vigente:</b>	Preparado de carne de pollo.	
<b>Clasificación del producto según propia industria:</b>	Longaniza de rosa pollo refrigerada.	
<b>Descripción:</b>	Preparado de carne elaborado con carne picada sazonada, de grano grueso, embutida en tripa natural de cordero.	
<b>Composición cualitativa y cuantitativa (Materia Prima/Ingredientes):</b>	Carne de pollo (77%), Agua, fibra vegetal y almidón, sal, fécula, dextrosa, especias, conservadores E-221, antioxidante E-301, aroma, colorante E-120 y tripa de cordero.	
<b>Descripción del Procesado:</b>	Selección de la carne de pollo y piel de pollo, pasando a la sala de elaborados donde se pican, se les añade agua, fibras vegetales y almidón y el preparado longaniza fresca 124-B y se amasa la mezcla, a continuación se identifican con su número de lote y se trasladan a la cámara de maduración de masas donde permanecen a temperatura inferior a 4°C un tiempo máximo de 3 días, hasta que se utiliza para la fabricación del producto (a veces, este proceso no se realiza). Se coge esta masa y se introduce en la embutidora donde se embuten en tripa natural de cordero, se trenzan pasándolas a bandejas y trasladan a sala de envasado, en la cual se introducen en las máquina de atmósfera protectora y se etiquetan; por último se almacena el producto en la cámara de producto envasado final, en la cual permanecerá a una temperatura inferior a 4°C hasta su transporte en vehículo autorizado para su venta.	
<b>Marca Comercial:</b>	INASUR / DELIPOLLO	
<b>Origen del pollo:</b>	España. Explotaciones registradas integradas o no	

<b><u>Presentación:</u></b>	<b><u>Formato bandejas ~1Kg /~500gr:</u></b> en bandejas transparentes con inyección de atmósfera protectora y termoselladas con film Delipollo. En el exterior una etiqueta adhesiva con las menciones obligatorias. Envasado en atmósfera protectora modificada (30% CO2 - 70% N2).						
<b><u>Embalaje:</u></b>	Envases permeables al aire que se apilan en palés.						
<b><u>Envasado</u></b>	Bandejas~1 kg/~500gr. transparente de plástico PET. Envases homologados para el transporte 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, número de registro sanitario e información alérgenos presentes.						
<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>	15 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.						
<b><u>Condiciones de almacenamiento y transporte:</u></b>	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>	<i>Reglamento C.E. 2073/2005 modificado por reglamento UE 1086/2011 (preparados de carne)</i> <b>*Salmonella spp</b> n=50, c=5 Ausencia en 25 g  <i>Satisfactorio</i> , si los resultados de todos los ejemplares presentan "Ausencia en 25g". <i>-Insatisfactorio</i> , si el resultado de algún ejemplar presenta "Presencia en 25g".  <b>E.coli</b> n=5, c=2 límite :m=500ufc/gr. M=5000ufc/gr.  <i>-Satisfactorio</i> , si los resultados de todos los ejemplares (n=5) son ≤ 500 ufc/g. <i>-Aceptable</i> , si el resultado de hasta dos ejemplares está entre > 500 ufc/g ≤5000 ufc/g y el resto de resultados ≤ 500 ufc/g. <i>-Insatisfactorio</i> , si el resultado de más de dos ejemplares es > 500 ufc/g o si el resultado de uno o más ejemplares es > 5000 ufc/g.						
<b><u>Características Nutricionales:</u></b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Propiedades nutritivas (valores medios por 100g de producto)</th> </tr> <tr> <th>Parámetros</th> <th>Resultados</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td>142 kcal</td> </tr> </tbody> </table>	Propiedades nutritivas (valores medios por 100g de producto)		Parámetros	Resultados	Valor energético	142 kcal
Propiedades nutritivas (valores medios por 100g de producto)							
Parámetros	Resultados						
Valor energético	142 kcal						

		593 kJ
	Proteínas (Nitrógeno Kjeldahl*6,25)	15.6 g
	Hidratos de carbono (por diferencia)	2.1 g
	• Azúcares	0.86 g
	Grasas	7.9 g
	de las cuales:	
	• saturadas	2.9g
	Sal (Sodio x 2,5)	2.5 g
	*En 100 gr. De producto Fuente: Longaniza rosa de pollo. Informe de ensayo 2.017 realizado por Laboratorio agroalimentario autorizado Proinca	
<b><u>Características físico-químicas:</u></b>	<b>Sin definir.</b>	
<b><u>Características Higiénicas:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Peligros físicos: ausencia de cuerpos extraños</b></li> <li>- <b>Peligros Bilógicos: Salmonella y E.coli (descrito en características microbiológicas)</b></li> </ul>	
<b><u>Información sobre alérgenos:</u></b>	<b>Contiene sulfitos.</b>	
<b><u>OMGS</u></b>	<b>No empleamos materias primas irradiadas ni derivadas de Organismos modificados genéticamente</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>	

**Imagen:**

