



FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

<u>Denominación de Producto:</u>	<p align="center">PINCHITO DE POLLO</p>	<p align="center">CÓDIGO DE PRODUCTO 60502311 (~1 Kg) 60506310 (~3 Kg) 60502310 (~500 g)</p>
<u>Clasificación del producto según la legislación vigente:</u>	<p align="center">Preparado cárnico de pollo.</p>	
<u>Clasificación del producto según propia industria:</u>	<p align="center">PINCHOS DE POLLO REFRIGERADOS</p>	
<u>Descripción:</u>	<p>Producto cárnico macerado a base de trozos de pechuga deshuesada y sin piel, adobados.</p>	
<u>Composición cualitativa y cuantitativa (Materia Prima/Ingredientes):</u>	<p>Filete de Pollo (83%), agua, sal, especias, dextrosa, aromas, antioxidante E-301, vino (Sulfitos) y perejil.</p>	
<u>Descripción del Procesado:</u>	<p>Selección de la carne de pollo , vino, agua, perejil y preparado de pinchos amarillos B y amasado en la sala de elaboración de preparados de carne, a continuación se identifican con su número de lote y se trasladan a la cámara de maduración de masas donde permanecen a temperatura máxima de 2°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 procede a su envasado en tarrinas de plástico y se pesan. Posteriormente se trasladan a la sala de envasado dónde se introducen en la máquina de atmófera protectora. Por último, se almacena en una cámara de producto envasado final, donde permanece a temperatura inferior a 4 °C hasta su transporte en vehículo autorizado para su venta.</p>	
<u>Marca Comercial:</u>	<p align="center">INASUR / DELIPOLLO</p>	
<u>Origen del pollo:</u>	<p align="center">España. Explotaciones registradas integradas o no</p>	

<p><u>Presentación:</u></p>	<p><u>Formato bandejas ~3 kg</u> en bandejas transparentes, negras o blancas termoformadas, con inyección de atmósfera protectora y termoselladas. En el exterior una etiqueta adhesiva con las menciones obligatorias. Envasado en atmósfera protectora modificada (30% O₂ - 30% CO₂ - 40% N₂).</p> <p><u>Formato bandejas ~1 kg</u>: en bandejas transparentes, con inyección de atmósfera protectora y termoselladas con o sin film Delipollo. En el exterior una etiqueta adhesiva con las menciones obligatorias. Envasado en atmósfera protectora modificada (30% O₂ - 30% CO₂ - 40% N₂).</p> <p><u>Formato bandejas ~500 gr</u> : 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% O₂ - 30% CO₂ - 40% N₂).</p>
<p><u>Embalaje:</u></p>	<p>Envases permeables al aire que se apilan en palés.</p>
<p><u>Envasado</u></p>	<p>Bandejas transparentes, blancas o negras de plástico PET~3kg. Bandejas transparentes de plástico PET~1kg/ 500gr. Envases homologados para uso alimentario.</p>
<p><u>Etiquetado:</u></p>	<p>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.</p>
<p><u>Peso Neto :</u></p>	<p>Según envase</p>
<p><u>Caducidad:</u></p>	<p>Se indicará el día, el mes y el año.</p>
<p><u>Durabilidad:</u></p>	<p>15 días desde el envasado.</p>
<p><u>Tiempo de enfriamiento</u></p> <p><u>Condiciones de almacenamiento y transporte:</u></p>	<p>La temperatura del transporte será entre 0° y 4°C. La temperatura del producto estará entre 0° y 4°C.</p> <p>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.</p>
<p><u>Sistema de Loteado:</u></p>	<p>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.</p>
<p><u>Características Microbiológicas:</u></p>	<p>Reglamento C.E. 2073/2005 modificado por reglamento UE 1086/2011 (preparados de carne)</p> <p>*Salmonella spp n=50, c=5 Ausencia en 25 g</p> <p>Satisfactorio, si los resultados de todos los ejemplares presentan "Ausencia en 25g". -Insatisfactorio, si el resultado de algún ejemplar presenta "Presencia en 25g".</p>

Imagen:

