



## FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

<u>Denominación de Producto:</u>	<p align="center">PECHUGA DE POLLO CAT A SIN SOLOMILLO</p>	<p align="center"><b>CÓDIGO DE PRODUCTO</b></p> <p>20208010 (~10 kg) 20206010 (~4 kg) 20208110 (~5 kg) 20201010 (~500 gr) 20513010 (~1-2 kg)</p>
<u>Clasificación del producto según la legislación vigente:</u>	<p align="center">Carne fresca de ave.</p>	
<u>Clasificación del producto según propia industria:</u>	<p align="center">Pechuga de pollo refrigerada sin solomillo</p>	
<u>Descripción:</u>	<p align="center">Pechuga entera o partida por la mitad y deshuesada, es decir, sin esternón ni costillas. Sin solomillo.</p>	
<u>Composición cualitativa y cuantitativa (Materia Prima/Ingredientes:</u>	<p align="center">CANAL DE POLLO FRESCA</p>	
<u>Marca Comercial:</u>	<p align="center">INASUR / DELIPOLLO/MARCA GARANTÍA HALAL</p>	
<u>Origen del pollo:</u>	<p align="center">España. Explotaciones registradas integradas o no</p>	
<u>Presentación:</u>	<p><u>Formato ~10 kg/5 kg:</u> envases permeables al aire, protegidas por una bolsa plástica y selladas con una etiqueta adhesiva con las menciones obligatorias.</p> <p><u>Formato ~4 kg:</u> bandejas termoformadas blancas, con inyección de atmósfera protectora y termoselladas. En su parte exterior una etiqueta adhesiva con las menciones obligatorias. Envasado en atmósfera protectora (30% O2 - 30% N2 - 40% CO2).</p> <p><u>Formato ~500gr ó 1-2 kg:</u> bandejas transparentes, con inyección de atmósfera protectora y termoselladas. En su parte exterior una etiqueta</p>	

	adhesiva con las menciones obligatorias. Envasado en atmósfera protectora (30% O2 - 30% N2 - 40% CO2).																										
<b>Embalaje:</b>	Los envases se apilan sobre palets.																										
<b>Envasado</b>	Bolsa de plástico. Bandeja transparente de plástico PET (~500 gr/ 1-2 kg). Envases homologados para el uso alimentario.																										
<b>Etiquetado:</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.																										
<b>Peso Neto :</b>	Según envase																										
<b>Caducidad:</b>	Se indicará el día, el mes y el año.																										
<b>Durabilidad:</b>	7 días (formato de ~10kg y 5 kg) y 12 días (formato de ~4kg/500gr/1-2 kg) desde el envasado.																										
<b>Tiempo de enfriamiento</b>	La temperatura del transporte será entre 0° y 4°C. La temperatura del producto estará entre 0° y 4°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 4°C.																										
<b>Condiciones de almacenamiento y transporte:</b>																											
<b>Sistema de Lotado:</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>Características Microbiológicas:</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>Características Nutricionales:</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Valor*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td>510,8/122 kJ/kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas:</td> <td>4,10 gr</td> </tr> <tr> <td>    Ácidos grasos saturados</td> <td>1,10 gr</td> </tr> <tr> <td>    Ácidos grasos monoinsaturados</td> <td>1,80 gr</td> </tr> <tr> <td>    Ácidos grasos poliinsaturados</td> <td>0,86 gr</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>21,25 gr</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>Sin datos</td> </tr> </tbody> </table> <p>Valores para 100gr. de alimento. Fuente: Pollo. Tabla de composición de alimentos. 7ª edición, 2002. Novartis Consumer Health, S.A.</p>	Parámetro	Valor*	Valor energético	510,8/122 kJ/kcal	Grasas:	4,10 gr	Ácidos grasos saturados	1,10 gr	Ácidos grasos monoinsaturados	1,80 gr	Ácidos grasos poliinsaturados	0,86 gr	Hidratos de carbono	0	Azúcares	0	Polialcoholes	0	Almidón	0	Fibra alimentaria	0	Proteínas	21,25 gr	Sal	Sin datos
Parámetro	Valor*																										
Valor energético	510,8/122 kJ/kcal																										
Grasas:	4,10 gr																										
Ácidos grasos saturados	1,10 gr																										
Ácidos grasos monoinsaturados	1,80 gr																										
Ácidos grasos poliinsaturados	0,86 gr																										
Hidratos de carbono	0																										
Azúcares	0																										
Polialcoholes	0																										
Almidón	0																										
Fibra alimentaria	0																										
Proteínas	21,25 gr																										
Sal	Sin datos																										

<b><u>Características físico-químicas:</u></b>	Sin grasa, sin daños ni moratones y un color propio de la frescura del pollo. Ph: 5,5- 6,4
<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>	Ausencia de alérgenos
<b><u>OMGS</u></b>	No empleamos materias primas irradiadas ni derivadas de Organismos modificados genéticamente
<b><u>Destino Final:</u></b>	Población en general
<b><u>Uso esperado:</u></b>	Este producto debe ser completamente cocinado antes de su consumo.

Imagen:

