



FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Denominación de Producto:	LONGANIZA FRESCA DE POLLO TIPO CHISTORRA Carne 100% de pollo	CÓDIGO DE PRODUCTO 60316010(~3 Kg) 60312010(~500 g)
Clasificación del producto según la legislación vigente:	Preparado de carne de pollo.	
Clasificación del producto según propia industria:	Longaniza tipo chistorra refrigerada.	
Descripción:	Preparado de carne elaborado con carne picada sazonada, de grano grueso, embutida en tripa natural de cordero.	
Composición cualitativa y cuantitativa (Materia Prima/Ingredientes:	Carne de pollo (77%), agua, texturizado de guisante, pimentón, sal, fécula de patata, especias, dextrosa, azúcar, conservador E-224, antioxidante E-301 y colorante E-120 y tripa de cordero.	
Descripción del Procesado:	Selección de la carne de pollo y piel de pollo , pasando a la sala de elaborados donde se pican, se les añade texturizado de guisante agua y el preparado salchicha roja 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 máxima de 2°C un 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 embudidora donde se embuten en tripa natural de cordero y se trenzan pasándolas a bandejas para su traslado a sala de envasado, en la cual se introducen en las máquina de atmósfera modificada 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.	
Marca Comercial:	INASUR / DELIPOLLO	
Origen del pollo:	España. Explotaciones registradas integradas o no	

<u>Presentación:</u>	<p><u>Formato bandejas ~3 kg:</u> en bandejas blancas termoformadas, con inyección de atmósfera protectora y termoselladas. En el exterior una etiqueta adhesiva con las menciones obligatorias.</p> <p><u>Formato bandejas ~500 gr:</u> en bandejas transparentes, con inyección de atmósfera protectora y termoselladas. En el exterior una etiqueta adhesiva con las menciones obligatorias</p> <p>Envasado en atmósfera protectora modificada (30% O2 - 30% CO2 - 40% N2).</p>				
<u>Embalaje:</u>	Envases permeables al aire que se apilan en palés.				
<u>Envasado</u>	<p>Bandejas blancas termoformadas de plástico PET ~3 kg</p> <p>Bandejas transparentes de plástico PET ~500 gr.</p> <p>Envases homologados para el uso alimentario.</p>				
<u>Etiquetado:</u>	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 y tipo alérgeno presente.				
<u>Peso Neto :</u>	Según envase				
<u>Caducidad:</u>	Se indicará el día, el mes y el año.				
<u>Durabilidad:</u>	15 días desde el envasado.				
<u>Condiciones de almacenamiento y transporte:</u>	<p>La temperatura del transporte será entre 0° y 4°C.</p> <p>La temperatura del producto estará entre 0° y 4°C.</p> <p>Conservar 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>				
<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>	<p><i>Reglamento C.E. 2073/2005 modificado por reglamento UE 1086/2011 (preparados de carne)</i></p> <p><u>*Salmonella spp</u> n=50, c=5 Ausencia en 25 g</p> <p><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".</p> <p><u>E.coli</u> n=5, c=2 límite :m=500ufc/gr. M=5000ufc/gr.</p> <p><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.</p>				
<u>Características Nutricionales:</u>	<table border="1" style="width: 100%; background-color: #e0e0e0;"> <tr> <th colspan="2">Propiedades nutritivas (valores medios por 100g de producto)</th> </tr> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">Parámetros</td> <td style="width: 50%; text-align: center;">Resultados</td> </tr> </table>	Propiedades nutritivas (valores medios por 100g de producto)		Parámetros	Resultados
Propiedades nutritivas (valores medios por 100g de producto)					
Parámetros	Resultados				

	Valor energético	187 kcal
		780 kJ
	Proteínas (Nitrógeno Kjeldahl*6,25)	11,6 g
	Hidratos de carbono (por diferencia)	5,3 g
	• Azúcares	0,76 g
	Grasas	13,2 g
	de las cuales:	
	• saturadas	4,4 g
Sal (Sodio x 2,5)	1,9 g	
<p>*En 100 gr. De producto Fuente: Longaniza de pollo tipo chistorra . Informe de ensayo 2.016 realizado por Laboratorio agroalimentario autorizado Microal</p>		
<u>Características físico-químicas:</u>	Sin definir.	
<u>Características Higiénicas:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Peligros físicos: ausencia de cuerpos extraños - Peligros Bilógicos: Salmonella y E.coli (descrito en características microbiológicas) 	
<u>Información sobre alérgenos:</u>	Contiene sulfitos.	
<u>OMGS</u>	No empleamos materias primas irradiadas ni derivadas de Organismos modificados genéticamente	
<u>Destino Final:</u>	Población en general	
<u>Uso esperado:</u>	Este producto debe ser completamente cocinado antes de su consumo.	

Imagen:

