



FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Denominación de Producto:	CUELLOS DE POLLO	CODIGO DE PRODUCTO C4
Clasificación del producto según la legislación vigente:	Carne fresca de ave	
Clasificación del producto según propia industria:	Cuellos de pollo refrigerados	
Descripción:	Cuellos de pollo con o sin piel con hueso.	
Composición cualitativa y cuantitativa (Materia Prima/Ingredientes):	CARNE DE POLLO FRESCOS	
Marca Comercial:	INASUR/HALAL	
Origen del pollo:	España. Explotaciones registradas integradas o no	
Presentación:	A granel.	
Embalaje:	-Los envases se apilan sobre palets.	
Envasado	<ul style="list-style-type: none"> -Se colocan envueltos en bolsa de plástico y en envases de plástico permeables al aire para su refrigeración. -Cada palé va cubierto por un bolsón. -Los envases son aptas para uso alimentario. -Son generalmente de venta al público. 	

<u>Etiquetado:</u>	-En cada caja se colocará una etiqueta en la que debe ir 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.										
<u>Peso Neto :</u>	Variable.										
<u>Caducidad:</u>	Se indicará el día, el mes y el año.										
<u>Durabilidad:</u>	10 días desde el envasado.										
<u>Tiempo de enfriamiento</u>	En cámara de enfriamiento/almacenamiento para alcanzar temperatura igual o inferior a 3°C. 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.										
<u>Condiciones de almacenamiento y transporte:</u>											
<u>Sistema de Loteado:</u>	Se le 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.										
<u>Características Físico-Químicas:</u>	Sin grasa, sin daños ni moratones y un color propio de la fresca del pollo. Ph: 5,5- 6,4										
<u>Características nutricionales:</u>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Valor*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td>192 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas:</td> <td>14gr</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>SIN DATOS</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>15gr.</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Valor*	Valor energético	192 Kcal	Grasas:	14gr	Hidratos de carbono	SIN DATOS	Proteínas	15gr.
Parámetro	Valor*										
Valor energético	192 Kcal										
Grasas:	14gr										
Hidratos de carbono	SIN DATOS										
Proteínas	15gr.										
<u>Características Higiénicas:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Peligros físicos: ausencia de cuerpos extraños - Peligros Bilógicos: Salmonella (descrito en características microbiológicas) 										
<u>Información sobre alérgenos:</u>	Ausencia de alérgenos										
<u>Destino Final:</u>	Población en general										
<u>Uso esperado:</u>	Este producto debe ser completamente cocinado antes de su consumo.										

Imagen:

