



## FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

<b>Denominación de Producto:</b>	Canal de pollo totalmente eviscerada sin patas y sin cabeza categoría A	<b>CODIGO DE PRODUCTO</b> C1,C2,C5,C7,C9- C16,C18,C19,C23,C28,C29
<b>Clasificación del producto según la legislación vigente:</b>	Carne fresca de ave	
<b>Clasificación del producto según propia industria:</b>	Canal de pollo refrigerada	
<b>Descripción:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Buena conformación. Carne turgente, pechuga bien desarrollada, ancha, larga, y carnosa, muslos carnosos.</li> <li>2. Podrán presentar pequeñas plumas, cañones, filoplumas en la pechuga, muslos, rabadilla, articulaciones de las patas y puntas de las alas.</li> <li>3. Se permitirá alguna señal contusión o dislocación, siempre que sea discreto y no se presente ni en la pechuga ni en los muslos....</li> <li>4. Que no tengan roturas en la piel distinto al corte de sacrificio.</li> <li>5. Que no tengan costras en la pechuga.</li> <li>6. Que no tengan manchas verdosas en el culo o parte trasera o en las coyunturas, en las alas ni en los muslos.</li> <li>7. Que no tenga la piel un aspecto brillante.</li> </ol>	
<b>Composición cualitativa y cuantitativa (Materia Prima/Ingredientes):</b>	CANAL DE POLLO FRESCA	
<b>Marca Comercial:</b>	INASUR/ HALAL	
<b>Origen del pollo:</b>	España. Procedentes de explotaciones registradas integradas o no	



<b>Características Nutricionales:</b>	<b>Parámetro</b>	<b>Valor*</b>
	Valor energético	697 Kcal
	Grasas:	
	Ácidos grasos saturados	2.66 gr
	Ácidos grasos monoinsaturados	2.63gr
	Ácidos grasos poliinsaturados	4.37 gr
	Hidratos de carbono	0
	Azúcares	SIN DATOS
	Polialcoholes	0
	Almidón	SIN DATOS
	Fibra alimentaria	0
	Proteínas	20.85 gr
	Sal	63
* Expresados por cada 100 gr de alimento. Fuente: Canal de pollo entero crudo. Base de Datos Española de Composición de Alimentos (BEDCA).		
<b>Características Físico-Químicas:</b>	<b>Sin grasa, sin daños ni moratones y un color propio de la frescura del pollo.</b> <b>Ph: 5,5- 6,4</b>	
<b>Características Higiénicas:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Peligros físicos: ausencia de cuerpos extraños</li> <li>- Peligros químicos: Dioxinas, PCB´s, Plomo y Cadmio. Control anual. Tolerancia: suma dioxinas &lt; 2pg/g grasa suma dioxinas y PCB´s&lt;4 pg/g grasa Plomo &lt;0,10 mg/kg Cadmio &lt; 0,050 mg/kg</li> <li>- Peligros Bilógicos: Salmonella y Campylobacter (descrito en características microbiológicas)</li> </ul>	
<b>Información sobre alérgenos:</b>	<b>Ausencia de alérgenos</b>	
<b>Destino Final:</b>	<b>Población en general</b>	
<b>Uso esperado:</b>	<b>Este producto debe ser completamente cocinado antes de su consumo.</b>	

Imagen:

