



FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Denominación de Producto:	CANAL DE POLLO TOTALMENTE EVISCERADA SIN PATAS Y SIN CABEZA CAT B	CODIGO DE PRODUCTO C3,C17,C25,C30,C33
Clasificación del producto según la legislación vigente:	Carne fresca de ave	
Clasificación del producto según propia industria:	Canal de pollo refrigerada	
Descripción:	Serán los que no cumplan íntegramente los requisitos de la canal de categoría A, siempre que estén limpias, sin manchas, sin olores extraños y con buena coloración.	
Composición cualitativa y cuantitativa (Materia Prima/Ingredientes):	CANAL DE POLLO FRESCA	
Marca Comercial:	INASUR/HALAL	
Origen del pollo:	España. Procedentes de explotaciones registradas integradas o no	
Presentación:	Las canales se colocan en envases plásticos permeables al aire para su refrigeración.	
Embalaje:	Se apilan sobre palets; y estos se cubren con bolsones.	
Envasado:	<ul style="list-style-type: none"> -Se pueden presentar en cajas de 6,7,8,10,12 unidades. La colocación se establece en el código de buenas prácticas. - No son para venta al público, sino para otros fines comerciales como por ejemplo el despiece. -Las cajas son aptas para uso alimentario. 	
Etiquetado:	<ul style="list-style-type: none"> -Las cajas deben ir etiquetadas en el lado estrecho y en la etiqueta debe ir como mínimo denominación del producto, cantidad, país de cría y sacrificio, temperatura de conservación, lote, marca de identificación, razón social y número de registro sanitario. 	

Peso Neto :	Según canal.						
Caducidad:	Se indicará el día, el mes y el año.						
Durabilidad:	8 días desde el envasado.						
Tiempo de enfriamiento	En túnel de enfriamiento 120 minutos dividida en dos fases; una primera fase de enfriamiento por inmersión en agua fría y una segunda enfriamiento aéreo hasta alcanzar una temperatura de 8°C ± 2°C.						
Condiciones de almacenamiento y transporte:	En cámara de enfriamiento/almacenamiento para alcanzar temperatura igual o inferior a 4°C La temperatura del transporte será 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.						
Sistema de Loteado:	El sistema de loteado se establece según el orden de matanza. Equivale a la cantidad x de animales sacrificados en un mismo día por nave de origen, siempre y cuando el orden de llegada de los camiones lo permita. Se enumeran del 1 al n por orden correlativo durante un año.						
Características Microbiológicas:	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. Reglamento 2017/1495 por el que se refiere a Campylobacter en canales de aves *Campylobacter spp n=50,c=20. A partir de 2020 c=15, a partir 2025, c=10 m/M=1000 ufc/g						
Características Físico-Químicas:	Sin grasa, sin daños ni moratones y un color propio de la frescura del pollo. Ph: 5,5- 6,4						
Características Higiénicas:	<ul style="list-style-type: none"> - Peligros físicos: ausencia de cuerpos extraños - Peligros químicos: Dioxinas, PCB´s, Plomo y Cadmio. Control anual. Tolerancia: suma dioxinas < 2pg/g grasa suma dioxinas y PCB´s < 4 pg/g grasa Plomo < 0,10 mg/kg Cadmio < 0,050 mg/kg - Peligros Bilógicos: Salmonella y Campylobacter (descrito en características microbiológicas) 						
Características Nutricionales:	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Valor*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td>697 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas:</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Valor*	Valor energético	697 Kcal	Grasas:	
Parámetro	Valor*						
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: pollo fresco. Base de Datos Española de Composición de Alimentos (BEDCA).		
<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:

