

Denominación de Producto: LONGANIZA FRESCA DE POLLO		CODIGO DE PRODUCTO 60306010(~3 Kg) 60302010(~500 g)
Clasificación:	Preparado de carne.	
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 (60%), magro de cerdo, tripa de cordero, perezil, agua, sal, Dextrina de maíz, fécula de patata, azúcar, especias, almidón de maíz, antioxidantes E-331 y E-301, conservadores E-224 y E-221 y colorantes E-120.	
Descripción del Procesado:	Selección de la carne de pollo (38kg), magro de cerdo (12 kg), cereal (6 kg) pasando a la sala de elaborados donde se pican, se les añade agua (5 l) y el Preparado longaniza fresca ref. H.A. (2.36 Kg.) 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 inferior a 4°C hasta que se utiliza para la fabricación del producto del día siguiente (a veces, este proceso no se realiza). Se coge esta masa y se introduce en la embutidora donde se embuten en tripa natural de cordero, se trenzan pasándolas a cajas embolsadas, o en bandejas y se pesan, para su traslado a sala de envasado, en la cual se introducen en las máquina de atmósfera protectora 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	
Envasado:	Bandejas~3 kg y bandejas de ~500 gr. Envases homologados para el transporte alimentario.	
Embalaje(Unida mínima de pedido):	Caja apilable INASUR, S.L. / Consorcio Avícola del Sur, S.L.	
Presentación:	<u>Formato bandejas ~3 kg/ ~500 gr:</u> en bandejas termoformadas, con inyección de atmósfera modificada y termoselladas. En el exterior una etiqueta adhesiva con las menciones obligatorias.	
Peso Neto :	Según envasado	
Caducidad:	Se indicará día, mes y año	
Durabilidad:	15 días desde el envasado.	

Condiciones de almacenamiento y transporte:	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.				
Sistema de Loteado:	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.				
Características Microbiológicas:	Según Reglamento (CE) 2073/2005 (Preparados de carne) Escherichia coli : -Satisfactorio, si los resultados de todos los ejemplares (N=5) son \leq 500 ufc/g. -Aceptable, si el resultado de hasta dos ejemplares está entre > 500 ufc/g \leq 5000 ufc/g y el resto de resultados \leq 500 ufc/g. -Insatisfactorio, 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. Salmonella: -Satisfactorio, si los resultados de todos los ejemplares presentan "Ausencia en 25g". -Insatisfactorio, si el resultado de algún ejemplar presenta "Presencia en 25g".				
Características Nutricionales:	Valor Energético Valor Energético Humedad Proteínas Grasas Hidratos de Carbono				
Características Físico-Químicas:	Sin definir				
Características Higiénicas:	Materias extrañas 0% Insectación 0%				
Información sobre alérgenos:	Puede contener trazas de leche y sus derivados (inclusive lactosa), cereales con gluten y/o productos a base de gluten. Contiene sulfitos.				
Uso esperado:	Consumir completamente cocinado				
<u>CONTROL DEL DISEÑO EN ELABORACIÓN</u>					
Rev	Fecha	Histórico de Cambios del Diseño	Resp. Elaboración / Modificación	Resp. Revisión	Resp. Verificación
1		Prueba Inicial			
2	01/07/13	Actualización tras Reinicio de Actividad			
3					
Prueba final aprobada por: (fecha y firma)				Fecha inicial de puesta en mercado:	