



FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Denominación de Producto:	MOLLEJAS DE POLLO	CODIGO DE PRODUCTO C8,C20
Clasificación del producto según la legislación vigente:	Carne fresca de ave, vísceras y despojos.	
Clasificación del producto según la propia industria:	Mollejas (Buche) de pollo refrigerados	
Descripción:	Mollejas sin restos de epitelio	
Composición cualitativa y cuantitativa (Materia Prima/Ingredientes):	Mollejas de pollo	
Marca Comercial:	INASUR	
Origen del pollo:	Explotaciones registradas integradas o no	
Presentación:	<ul style="list-style-type: none"> - En tarrinas de uso alimentario. - A granel 	
Embalaje:	Las tarrinas se colocan en cajas de plástico permeables al aire para su refrigeración.	
Envasado:	Se pueden presentar en cajas de: <ul style="list-style-type: none"> - granel envueltos en plástico - 8 tarrinas de 1 kg y/o 12 tarrinas de 0.5 kg. 	
Etiquetado:	-Las tarrinas deben ir etiquetadas precintando el envase y en ellas deben reflejarse como mínimo fecha de envasado, peso, lote y código.	
Peso Neto :	Variable según capacidad de tarrina.	

<u>Caducidad:</u>	Se indicará el día, el mes y el año.
<u>Durabilidad:</u>	10 días desde el envasado.
<u>Condiciones de almacenamiento y transporte:</u>	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>Sistema de Loteado:</u>	Número correlativo, del 1 al n para cada año, en función del orden de sacrificio de las partidas de los animales de los que proceden.
<u>Características Nutricionales (para 100 gramos):</u>	Valor energético: 118 kcal Hidratos de carbono: 0,6gr Proteínas: 18,2 gr Grasa: 4.2 gr
<u>Características Físico-Químicas:</u>	Mollejas en buen estado, sin restos de epitelio.
<u>Características Higiénicas:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Peligros físicos: ausencia de cuerpos extraños - Peligros químicos: Dioxinas, PCB´s, Plomo y Cadmio. Control anual. <p>Tolerancia: suma dioxinas < 2pg/g grasa suma dioxinas y PCB´s < 4 pg/g grasa Plomo < 0,50 mg/kg</p>
<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:



