

CONTRAMUSLO DE POLLO CAT A (ROLLITO)		CODIGO DE PRODUCTO 30536010 (~3kg) 30531010 (~500 gr) 30534010 (~1-2 Kg)	
Denominación de Producto:			
Clasificación:	Carne de ave		
Descripción:	Contra muslo deshuesado y sin piel, troceado.		
Composición cualitativa y cuantitativa (Materia Prima/Ingredientes):	CANAL DE POLLO FRESCA		
Marca Comercial:	INASUR, S.L.		
Procesado:	Recepción de canales de pollo, despiece, deshuesado, envasado, pesado, etiquetado, almacenamiento frigorífico (0°C-4°C), expedición y transporte (0°C-4°C).		
Envase:	Caja blanca termoformada de plástico PET (~3 k); bandeja naranja termoformada de plástico PET (~500 gr/ 1-2 kg). Envases homologados para el transporte alimentario.)		
Embalaje (Unidad mínima de pedido):	Caja apilable INASUR, S.L. / Consorcio Avícola del Sur, S.L.		
Presentación:	<p><u>Formato ~3 kg:</u> bandejas termoformadas blancas, con inyección de atmósfera modificada y termoselladas. En su parte exterior una etiqueta adhesiva con las menciones obligatorias.</p> <p><u>Formato ~500gr, 1-2 kg:</u> bandejas termoformadas naranjas, con inyección de atmósfera modificada y termoselladas. En su parte exterior una etiqueta adhesiva con las menciones obligatorias.</p>		
Peso Neto :	Según envase		
Caducidad:	Se indicará el día, el mes y el año.		
Durabilidad:	12 días (formato de ~3kg/500gr/1-2 kg) desde el envasado.		
Condiciones de almacenamiento y transporte:	<p>La temperatura del transporte será entre 0° y 4°C.</p> <p>La temperatura del producto estará entre 0° y 4°C.</p> <p>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.</p> <p>Conservar entre 0° y 4°C.</p>		
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	<p><i>Reglamento C.E. 2073/2005 modificado por reglamento C.E. 1441/2007</i></p> <p>* Salmonella: n= 5, c= 0 Ausencia en 10 g.</p> <p>* Aerobios Mesófilos: n= 5, c= 2 m = 5 x 105 M = 5 x 106g.</p> <p>* E.Coli: n= 5, c= 2 m = 50 M = 500g.</p> <p>* St. Aureus: Como referencia: O.14/1/86 BOE 21/1/86: 102 ufc/g</p> <p>n= número de unidades que componen la muestra ; c= número de unidades de muestreo que dan valores entre m y M.</p>		

Interpretación de los resultados:					
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Satisfactorio : si todos los valores observados son $\leq m$ ▪ Aceptable : si un máximo de c/n valores se encuentran entre m y M y el resto de los valores observados son $\leq m$, 					
Insatisfactorio : si uno o varios valores observados son $> M$ o más de c/n valores se encuentran entre m y M					
Características Nutricionales:	Sin definir				
Características Físico-Químicas:	Sin grasa, sin daños ni moratones y un color propio de la frescura de la carne de pollo.				
Características Higiénicas:	Materias extrañas 0% Insectación 0%				
Información sobre alérgenos:	No Procede				
Destino Final:	Comensales de diferentes colectivos				
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					
4					
5					
Prueba final aprobada por: (fecha y firma)				Fecha inicial de puesta en mercado:	