

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Despiece Congelado

Código: A4146C
Edición: 02
Redacción: Calidad
Aprobación: Comercial
Última revisión: Junio 17

ARTÍCULO AXAPTA: A4146C

CÓDIGO EAN: 98435361213984

IDIOMA: Español

DENOMINACIÓN COMERCIAL: CUARTOS TRASEROS DE POLLO CONG PREMIUM INTERFOLIADOS (320-370g/ud) 5KG

ANIMAL / CATEGORÍA

POLLO

SACRIFICIO

SIN ESPECIFICAR

COLOR

BLANCO

CLASE

(A)

CALIBRE

320-370 g/ud

TIPO DE PIEZA

Cuartos traseros de pollo

DESCRIPCIÓN GENERAL

Cuarto procedente de canales calibradas totalmente evisceradas (sin presencia de intestinos, hígados, molleja, buche, tráquea y pulmones) desprovistas de patas, cabeza y cuello, obtenidas a partir de aves sanas sacrificadas en condiciones higiénicas.



Porción de la canal de ave, compuesta por la musculatura que envuelve el fémur, tibia y peroné, obtenida en la línea de corte automática, por corte longitudinal a nivel de la columna, encajada y congelada.

INGREDIENTES/ALÉRGENOS

No / Ausencia de alérgenos

VALORES MICROBIOLÓGICOS

Entero bacterias	$<5 \times 10^3$ u.f.c/g
E. Coli	$<5 \times 10^2$ u.f.c/g
Flora mesófila	$<5 \times 10^6$ u.f.c/g
Salmonella	Ausencia / 25gr. músculo

VALORES NUTRICIONALES

Almidon (g/100g)	-
Colesterol (mg/100g)	-
Fósforo (mg/kg)	-
Grasa (g/100g)	1.1
Hidratos de carbono (g/100g)	<0.50
Hierro (ppm)	-
Polialcoholes (g/100g)	-
Proteínas (g/100g)	19.4
Sodio (mg/100g)	98.89
Valor energético	88 kCal - 371 kJ

MODO DE CONSERVACIÓN : Conservar a -18°C

VIDA ÚTIL: Congelación + 24 meses

USO PREVISTO:

Destinado al consumo humano. Cocinar completamente antes de su consumo.

CARACTERÍSTICAS ORGALOLÉPTICAS:

El producto una vez descongelado adquiere un aspecto, color y olor de carne fresca de pollo. Ausencia de lesiones físicas, edemas, tumores y hematomas Ausencia de heces, suciedad o cuerpos extraños que puedan afectar a la seguridad alimentaria (cuerpos metálicos y de alta consistencia)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Despiece Congelado

Código: A4146C
Edición: 02
Redacción: Calidad
Aprobación: Comercial
Última revisión: Junio 17

ENCAJADO

Color	Azul
Tipo bolsa	Bolsa PEAD azul
Material bolsa	Polietileno de alta densidad - galga 70
Tara bolsa	11.76 g/unidad $\pm$ 10%
Dimensiones bolsa (mm)	700x500 mm
Nº capas	2
Tipo lámina	Lámina PEBD azul
Material lámina	Polietileno de baja densidad – galga 150
Tara lámina	6.64 g/unidad $\pm$ 5%
Dimensiones lámina (mm)	350x550 mm



EMBALAJE

Color	Verde-Marca BonPollo Restauración
Dimensiones (mm)	388x250x91
Material	Cartón
Tara envase	0.225 kg aprox
Tipo	Caja de cartón
Nº de unidades	-
Peso unitario	5 kg (peso fijo)



PALETIZACIÓN

Altura Total (mm)	1800
Material	Madera
Nº de cajas	162
Nº de capas	18
Nº cajas por capa	9
Peso neto	810 Kg (peso fijo)
Tipo	Palet madera europeo 800x1200 mm



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Despiece Congelado

Código: A4146C
Edición: 02
Redacción: Calidad
Aprobación: Comercial
Última revisión: Junio17

ETIQUETAJE

Denominación producto	CUARTOS TRASEROS DE POLLO CONG PREMIUM INTERFOLIADOS 320-370 g/ud
Calibre	320-370 g/ud
Ingredientes/Alérgenos	No / Ausencia de alérgenos
Clase	(A)
Certificación	-
Identificación distribuidor	DISPORAVE S.L.U. Puçol (Valencia)
Fecha consumo preferente	MM/AAAA (MM= Mes. AAAA = Año)
Fecha congelación	DD/MM/AAAA (DD= Día. MM= Mes. AAAA = Año)
Fecha producción	Fecha congelación
Hora etiquetado	No se aplica
Idiomas	Castellano /Francés/Inglés
Lote	XXAAMM (AA=Año, MM=Mes)
Menciones	Conservar a -18°C. No volver a congelar tras descongelación. Cocinar completamente antes de consumir. Una vez descongelado consumir en 48h.
Nº RGS	10.22457/V
Origen	Varios
Datos nutricionales	No aplica
Peso neto	Peso fijo 5 Kg
Código de barras	EAN 98435361213984



TRANSPORTE

El transporte se tendrá que realizar a una temperatura de congelación.
Los contenedores frigoríficos usados deberán estar completamente limpios y en buen estado para poder garantizar la calidad del producto.

OBSERVACIONES

Esta ficha técnica está expuesta a modificaciones sin notificación expresa de la empresa distribuidora, impuestas por las posibles variaciones de las características de las materias primas, reglamentaciones, etc.

APROBACIÓN

Departamento comercial	Jorge GARCIA 	Departamento Producción	Luis Miguel YUSTE 
Departamento Calidad	Tania JAREÑO 	Dirección	Raúl MORENO