



DISPORAVE



BonPollo
restauración

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Despiece Congelado

Código: A4530C
Edición: 05
Redacción: Calidad
Aprobación: Comercial
Última revisión: Feb17

ARTÍCULO AXAPTA: A4530C

CÓDIGO EAN 13: 8435361212335 (etiqueta bolsa)

IDIOMA: Español

DENOMINACIÓN COMERCIAL: JAMONCITOS DE POLLO CONGELADOS IQF (BOLSA 1KG)

ANIMAL / CATEGORÍA

POLLO

SACRIFICIO

SIN ESPECIFICAR

COLOR

BLANCO

CLASE

(A)

CALIBRE

Sin calibre

TIPO DE PIEZA

Jamoncito de pollo

DESCRIPCIÓN GENERAL

Jamoncitos procedentes de canales calibradas, totalmente evisceradas (sin presencia de intestinos, hígado, 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 la tibia y el peroné, obtenida en línea de corte automático, a partir del corte a nivel de la articulación del muslo, congelados en IQF, embolsados y encajados

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

Almidón (g/100g)	-
Colesterol (mg/100g)	-
Fósforo (mg/kg)	-
Grasa (g/100g)	2.1
Hidratos de carbono (g/100g)	<0.50
Hierro (ppm)	-
Polialcoholes (g/100g)	-
Proteínas (g/100g)	18
Sodio (mg/100g)	121,93
Valor energético	91 kCal - 384 kJ

MODO DE CONSERVACIÓN : Conservar a -18°C

VIDA ÚTIL: Congelación + 18 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)

**DISPORAVE****BonPollo**
restauración

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Despiece Congelado

Código: A4530C
Edición: 05
Redacción: Calidad
Aprobación: Comercial
Última revisión: Feb17

ENVASADO

Color	Transparente y verde
Dimensiones (mm)	310x310
Material bolsa	Flowpack LDPE
Tara bolsa	0.0147 Kg
Tipo	Bolsa plástico transparente con serigrafía BonPollo
Nº unidades	-
Peso unitario	1 Kg (peso fijo)



EMBALAJE

Color	Anónima blanca
Dimensiones (mm)	496x296x120
Material	Cartón
Tara envase	0.350 kg aprox
Tipo	Caja de cartón
Nº de unidades	5 (bolsas por caja)
Peso unitario	5 kg (peso fijo)



PALETIZACIÓN

Altura Total (mm)	1800
Material	Madera
Nº de cajas	84
Nº de capas	14
Nº cajas por capa	6
Peso neto	420 Kg (peso fijo)
Tipo	Palet madera europeo 800x1200 mm



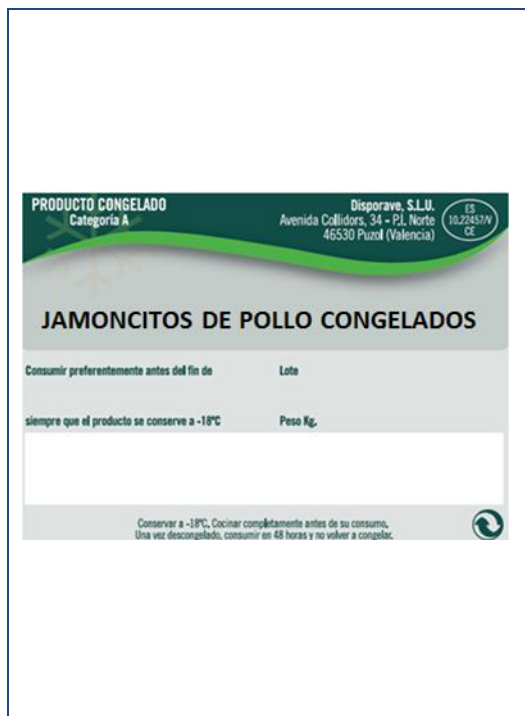
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Despiece Congelado

Código: A4530C
Edición: 05
Redacción: Calidad
Aprobación: Comercial
Última revisión: Feb17

ETIQUETAJE BOLSA

Denominación producto	JAMONCITO DE POLLO CONGELADO
Calibre	Sin especificar
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 de embolsado. DD/MM/AAAA (DD= Día. MM= Mes. AAAA = Año)
Hora etiquetado	No se aplica
Idiomas	Castellano
Lote	XXAAMM (AA=Año, MM=Mes)
Menciones	Conservar a -18°C. Cocinar completamente antes de su consumo. Una vez descongelado, consumir en 48 horas y no volver a congelar
Nº RGS	10.22457/V
Origen	Varios
Datos nutricionales	No aplica
Peso neto	Peso fijo 1 Kg
Código de barras caja	EAN 98435361212338



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	Raúl MORENO	Departamento Producción	Luis Miguel YUSTE
Departamento Calidad	Dto. Calidad	Dirección	Miguel GARCIA