

FICHA TÉCNICA DE POLLO EVISCERADO



DESCRIPCIÓN

Pollo canal. Sin patas, cabeza, desplumado y eviscerado. Origen España.

PESO en g / unidad

Peso medio	1850	Variación entre:	1200-2500
------------	------	------------------	-----------

COMPOSICIÓN

Información Nutricional. Valores medios por 100 g. Valor Energético 787 kJ / 188 kcal, Grasas 15,1 g de las cuales saturadas 3,8 g, Hidratos de carbono 0 g de los cuales azúcares 0 g, Proteínas 18,5 g, Sal 0,17 g (el contenido de sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento)

MODO DE EMPLEO

MICROONDAS	HORNO	SARTÉN	FREIDORA
-	Precalentar el horno y hornear durante 80 min a 220oC	-	-

FORMATO DISPONIBLE

Bandeja Sin AP*	Bandeja con AP*	Formato Pasteurizado	Granel (Sin AP*)
-	Envasado en atmósfera protectora en bandejas de polietileno y cerrados con film apto para este fin.	-	Envasado en cajas de plástico retornables de uso alimentario. Cada caja está tapada con una lámina de plástico alimentario

ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD

Cada envase está etiquetado incluyendo todos los datos obligatorios. La producción de un día forma un lote que se refleja en la etiqueta tras la palabra "lote". El lote de los productos pasteurizados es por cada tratamiento térmico.

ENVASE

Bandeja 1/2 Kg (peso medio)		Bandeja 1-2 Kg (aprox.)		Bandeja 2-3 Kg (aprox.)		Otro Formato	
Peso, Kg	U** / Bandeja	Peso, Kg	U** / Bandeja	Peso, Kg	U** / Bandeja	Peso, Kg	U** / envase
-	-	1,200	1	-	-	caja 8 - 22 kg	6-10

*AP = Atmósfera Protectora, **U / envase es una aproximación en caso de las piezas irregulares

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CADUCIDAD

ALMACENAMIENTO	TRANSPORTE	CADUCIDAD SIN AP	CADUCIDAD CON AP	INFORMACIÓN
Mantener estrictamente entre 0 y 4 grados.	Transportar refrigerado entre 0 y 4 grados.	8 DÍAS	8 DÍAS	Una vez abierto consumir dentro de 48 horas y siempre respetando la Fecha de Caducidad El producto puede congelarse en casa

ALÉRGENOS según Reglamento nº 1169 de 2011	Este producto no contiene alérgenos
TRAZAS	Este producto no contiene trazas de alérgenos.
OMGs según Reglamentos (CE) nº 1829 y nº 1830 de 2003	A este producto no se le añade material genéticamente modificada.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (Reglamento Nº 2073/2005 y criterios internos) Y CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Salmonella spp: No detectado en 25 g (n=50, c=5), *Campylobacter spp*. máx 1000 ufc / g (n=50, c=15 hasta 31/12/2024)

Color normal. Sin sabor y olor anormal. Ausencia de cuerpos extraños. Sin hematomas ni exceso de plumas.

Fecha última revisión: 28/01/2020