

**FICHA TÉCNICA**
**FT-80717**  
**FT-80601**

 Rev.01  
 Mayo 2017  
 Realizado por Dpto. Calidad
**POLLO TROCEADO****PRESENTACIÓN****DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

Código artículo	Peso canal (si procede)	Peso medio bandeja (si procede)	Caducidad	T° Conservación	Origen
80717 (bandeja) 80601 (congelado)	-----	1-2.5 Kg	8 días 365 días	T <sup>a</sup> ≤ -4°C -18°C	España

**CARÁCTERÍSTICAS DE ENVASADO**

Unidades / caja	Color envase (si procede)	Peso bandeja (si procede)	medidas bandeja (si procede)	Tipo envasado
Una unidad En bandeja según pedido	-Azul -Blanco con film alimentario	-----	26-32-60 26-32-80	A granel En bandeja

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

- Aerobios mesófilos: 10<sup>6</sup> ufc/g
- Enterobacterias totales: 10<sup>2</sup> ufc/g
- E. Coli. : 10 ufc/g.
- S. Aureus: 10<sup>2</sup> ufc/g.
- Salmonella- Shigella: .Ausencia en 25 g.
- Clostridium Perfringens: 10 ufc/g.
- Listeria monocytogenes: Ausencia en 25 g.

**CARACTE. ORGANOLÉPTICAS**

- Color: Rosáceo característicos de carne fresca.
- Olor: característico de carne fresca.
- Tacto: no pegajosos

**USOS PREVISTOS**

- Se recomienda someter al producto a tratamiento térmico, cocción, freído, horneado, etc...antes de su consumo. Estupendo a la plancha. Recomendamos añadir sal, después de la cocción para mantener la ternura de la carne.
- Apto para el público en general.

***ALÉRGENOS***

- No contiene alérgenos