DENOMINACIÓN DE PRODUCTO

Marca	**LA CASILDA**
Denominación Comercial	**GALLINA PESADA EUROPEA GRANEL**
Código EAN	**9843700670259**
Denominación Legal	GALLINA PESADA EUROPEA
Categoría	A
Características físicas	CANAL DE GALLINA PESADA. TIPO EUROPEO (CUERPO ENTERO DEL AVE SIN CUELLO, SIN PATAS Y TOTALMENTE EVISCERADO). CADA PIEZA TIENE UN PESO APROXIMADO ENTRE 2,8 Y 3,2 Kg
Proceso tecnológico	Canal de gallina pesada obtenida tras el sacrificio, desplume, evisceración (automática) y enfriamiento de la canal por aire.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Ausente de hematomas, plumas, restos de vísceras, sin indicios de quemaduras por frío, descoloramiento y cuerpos extraños.
Color	Carne de color amarillo/rosácea
Textura	Firme y tersa
Olor	Característico de carne fresca

ETIQUETADO

En el envase se especifica	Denominación del producto. Declaración de Alérgenos: “Puede contener trazas de huevo”. Fecha de caducidad / Número de lote / Origen del producto. Registro sanitario del matadero e identificación del productor. Peso neto / Categoría. Condiciones de conservación. Código Code-128.

AVECOX, S.L.
Paraje de San Isidro, s/n
03350 COX (Alicante)
info@avecox.com
Nº Registro Sanitario: 10.04913/A

ETIQUETA

Modelo de etiqueta

OTROS

Vida Comercial	9 días desde fecha de sacrificio
Condiciones conservación y almacenamiento	Conservar entre 0ºC y +4ºC
Modo de empleo	Para cocer, guisar, asar…. Cocinar completamente antes de su consumo (al menos 75ºC en el centro de la pieza). Conservar en refrigeración
Posible mal uso del consumidor	No respetar la cadena de frío. No respetar la vida útil del producto en función del equipo de conservación empleado en el hogar. Superar la fecha de caducidad. Volver a congelar una vez descongelado.
Alegaciones nutricionales	Alérgenos: Puede contener trazas de huevo. Destinado a población en general, excepto personas sensibles y/o intolerantes al huevo.
Legislación aplicable	Reglamento (CE) Nº. 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria Reglamento (CE) Nº. 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. Reglamento (CE) Nº. 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Reglamento (CE) Nº. 543/2008 de la Comisión de 16 de junio de 2008 por el que se establecen normas de desarrollo del Reglamento (CE) Nº. 1234/2007 del Consejo en lo que atañe a la comercialización de carne de aves de corral. Reglamento de Ejecución (UE) Nº. 1337/2013 de la Comisión de 13 de diciembre de 2013 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) Nº. 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a la indicación del país de origen o del lugar de procedencia para la carne fresca, refrigerada o congelada de porcino, ovino, caprino y aves de corral. Reglamento (UE) Nº. 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Reglamento (CE) Nº. 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Reglamento (UE) 1495/2017 de la Comisión de 23 de agosto de 2017 que modifica el Reglamento (CE) Nº. 2073/2005 por lo que se refiere a Campylobacter en canales de pollos de engorde. Reglamento (UE) Nº. 37/2010 de la Comisión de 22 de diciembre de 2009 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal. Reglamento (CE) Nº. 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. Reglamento (CE) Nº. 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal. Reglamento (CE) Nº. 10/2011 de la Comisión de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos (y sus modificaciones.) R.D. 1202/2005, de 10 de octubre, sobre el transporte de mercancías perecederas y los vehículos especiales utilizados en estos transportes. Acuerdo (ATP) de Transportes internacionales de Mercancías Perecederas vigente (30-09-2015). Reglamento (CE) Nº 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente. Reglamento (CE) Nº 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por lo que se modifica la Directiva 2001/18/CE.

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETROS	Aerobios mesófilos	1 x 10^6 ufc / g
	Enterobacterias Totales	1 x 10^4 ufc / g
	Escherichia Coli	1 x 10^3 ufc / g
	Staphylococcus aureus	1 x 10^2 ufc / g
	Salmonella	Ausencia / 25 g
	Cl. Sulfito-Reductores (incluido Cl. Perfringens)	1 x 10^2 ufc / g
	Listeria monocytogenes	Ausencia / 25 g
	Pseudomonas aeruginosa	1 x 10^5 ufc / g
	Campylobacter spp.	<1 x 10^3 ufc/g

LÍMITES FÍSICO/QUÍMICOS

PARÁMETROS:	
CONTAMINANTES AMBIENTALES	Plomo: ≤0,1 mg/Kg producto fresco.
	Cadmio: ≤0,05 mg/Kg producto fresco.
	Suma de Dioxinas ≤1,0 pg./ g grasa
	Suma de Dioxinas y PCBs ≤1,5 pg./g grasa
PLAGUICIDAS:	Según legislación vigente
MEDICAMENTOS:	Según legislación vigente

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Ingrediente/Contaminación cruzada	
No	Cereal con gluten
No	Crustáceos y/o productos a base de crustáceos
No	Pescado y/o productos a base de pescado
Si	Huevos y/o productos a base de huevos
No	Leche y/o derivados
No	Cacahuetes y/o productos a base de cacahuetes
No	Frutos con cáscara y derivados
No	Soja y/o productos a base de soja
No	Apio y/o productos derivados
No	Mostaza y/o productos derivados granos de sésamo y/o productos a base de granos de sésamo
No	Dióxido de azufre y/o sulfitos
No	Moluscos y/o productos a base de moluscos

DATOS LOGÍSTICOS

Condiciones transporte	Transporte ATP clase C (FRC), a temperatura entre -2ºC y +4ºC. Vehículos frigoríficos, con cajas en perfecto estado de conservación, higiene y limpieza. Refrigeración ininterrumpida y ventilación adecuada, que asegure la temperatura requerida en la recepción del género.
Envase	EMBALAJE: Caja de plástico color azul apta para el contacto alimentario (Ref.: 55034. Dimensiones de la caja: 600*400*200 mm. Peso del envase aprox.: 1,55 Kg.). IDENTIFICACION DEL LOTE: expresado mediante 6 dígitos (el primer dígito es aleatorio, siendo número par en años pares e impar en años impares, los dos siguientes son el orden de sacrificio y, los tres últimos, el día del año juliano en que se ha realizado el sacrificio) CADUCIDAD: expresado por día (2 dígitos), mes (2 dígitos) y año (2 dígitos).
Paletizado	Nº PIEZAS / CAJA: 4 Nº CAJAS / PALET: 40 Nº UNIDADES TOTAL / PALET: 160 Nº CAJAS / PISO: 4 Nº PISOS: 10 PESO NETO APROX. PALET: 500 KG

Estas especificaciones se han generado electrónicamente y son válidas sin firma ni sello.