



ESPAÑA
10.05993/V
C.E.

CARNES OLIVA, S.L.

FECHA CREACIÓN: JUNIO 2010

Nº REVISIÓN: 2

FECHA: 22-03-17

DOCUMENTO Nº 7-9019

FICHA TECNICA DE PRODUCTO:

PINCHO DE POLLO estilo ANDALUZ CONGELADO.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

PINCHO elaborado de manera natural y artesanalmente con pechuga de pollo.

PROCESO DE ELABORACION:

Carne refrigerada, que previa inspección visual de control de calidad se selecciona para ser troceada y adobada con especias de primera calidad. Se dejan en su adobo durante 48 horas para realzar la mejor absorción, dando lugar a una materia óptima para la producción de pinchos.

Previo al proceso de adobo, la carne es cortada en pequeños trozos de igual tamaño, aproximadamente 2-3 cm x 1-2 cm.

Posteriormente, se introducen 4 trozos de carne en un palo de madera, con un peso aproximado de 45 g. por pincho.

Tras el proceso productivo, se procede a la congelación en túnel y posterior encajado.

La presentación del producto se realiza en cajas de cartón con 40 unidades en su interior, envueltas con un film y con un peso unificado de 1.8 Kg.



INGREDIENTES: Pechuga de pollo, comino, sal, cúrcuma, pimentón, aroma natural y azúcar.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por 100g): Valor energético: 431 kJ/ 102 kcal-Grasas: 2.8 g – de las cuales saturadas: 1 g – Hidratos de carbono: 1.4 g – de los cuales Azúcares: <0.5 g – Proteínas: 17.8 g – Sal: 2.4 g.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:

El producto debe mantenerse en cámaras cuyas temperaturas sean inferiores a -18° C para una perfecta conservación, teniendo una fecha de consumo preferente de 12 MESES desde su congelación.

DATOS DEL ENVASE:

Todas las materias auxiliares como cartón, plástico, bolsas, etc., utilizadas en la elaboración del producto, están autorizadas para uso alimentario y cumplen con la legislación vigente.



CARNES OLIVA, S.L.

FECHA CREACIÓN: JUNIO 2010

Nº REVISIÓN: 2

FECHA: 22-03-17

DOCUMENTO Nº 7-9019

SISTEMA DE TRAZABILIDAD DE LOS PRODUCTOS.

Según lo detallado en el protocolo interno de CONTROL DE TRAZABILIDAD, todos los productos producidos en la Empresa, constan de una información en las etiquetas adhesivas que poseen las piezas, ó las cajas (en el supuesto de producto fileteado). Dichas etiquetas poseen un número de lote por el cual se puede reconstruir la procedencia de fechas de elaboración, congelación, entrada de mercancía, fecha de sacrificio, y las industrias que son las proveedoras de la mercancía.

CONTROL DE CALIDAD:

La empresa posee un exhaustivo Control de Calidad, el cual de acuerdo con el Manual de implantación de sistemas de AUTOCONTROL basados en el A.P.P.C.C. que posee en vigor, se exige un cumplimiento del DIAGRAMA LINEAL DE FLUJOS intervinientes en el proceso de consecución del producto final, cuyo fin es obtener el control preciso y exacto desde la recepción de la materia prima y auxiliares, hasta la entrega en el cliente como deposito finalizante del proceso.

OBSERVACIONES GENERALIZADAS:

La utilización del producto será siempre previa descongelación y cocinado completo del mismo.

Este producto va destinado a la población en general.