



CARNES OLIVA, S.L.

FECHA CREACIÓN: JUNIO 2007

Nº REVISIÓN: 7

FECHA: 14-06-17

DOCUMENTO Nº 7-9037

FICHA TECNICA DE PRODUCTO: PECHUGA DE POLLO CONGELADA (IQF). PREPARADO DE CARNE

DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

PECHUGA DE POLLO proveniente de mataderos NACIONALES (ESPAÑA), siendo el aspecto del producto sin hematomas, sin edemas, ni suciedad, ni restos de coágulos, con el color característico.

PROCESO DE ELABORACION:

Carne refrigerada, que previa inspección visual de Control de Calidad, se sazona mediante el inyectado de salmuera en el interior de la pieza.

Se envasa de forma inmediata al vacío, y se procede a la congelación de dichas piezas de manera rápida en el túnel de congelación, para evitar contaminaciones y obtener el producto final con las características de calidad preestablecidas.

La presentación del producto se realiza en cajas de 5 kilos con peso unificado. Las piezas tienen unos pesos aproximados entre 300-400 g. la unidad, con variaciones estacionales de un 20% aproximadamente. Y cualquier otra alternativa a requerimiento del cliente.



INGREDIENTES:

Pechuga de pollo (95%), agua añadida, proteína de soja, sal, proteína de leche, antioxidante E-331iii, E-301, estabilizante E-407 y proteína de ave.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL: (Valores medios por 100g): Valor energético: 430 Kj/ 102 Kcal-Grasas: 1.2 g – de las cuales saturadas: 0.4 g – Hidratos de carbono: 0.9 g – de los cuales Azúcares: 0.5 g – Proteínas: 21.8 g – Sal: 0.5 g.

ALERGENOS: Soja y lactosa.

No proviene de animales modificados genéticamente.

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS (se señalan los valores de referencia máximos):

ECHERICHIA COLI (ucf/g)..... 5×10^2
SALMONELLA (ucf/g).....ausencia en 25 g.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:

El producto envasado es congelado de inmediato y por ello debe mantenerse en cámaras cuyas temperaturas sean inferiores a menos de -18° C, para una perfecta conservación, evitando roturas de la cadena de frío, y teniendo una fecha de consumo preferente de 12 MESES desde su congelación.



CARNES OLIVA, S.L.

FECHA CREACIÓN: JUNIO 2007

Nº REVISIÓN: 7

FECHA: 14-06-17

DOCUMENTO Nº 7-9037

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.

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.

Además, en el etiquetado se cumplen las normas de trazabilidad para garantizar el etiquetado del lugar de cría de la carne como se establece en el Reglamento (CE) nº 1337/2013.

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.