

**FICHA TECNICA DE PRODUCTO:**

**CHULETAS DE PAVO CONGELADAS. PREPARADO DE CARNE.**

**DESCRIPCION DEL PRODUCTO:**

Chuleta proveniente del contramuslo de pavo, proveniente del despiece de pavos, siendo el aspecto del producto sin hematomas, sin edemas, ni suciedad, ni restos de coágulos.

**PROCESO DE ELABORACION:**

Carne refrigerada y/o congelada, que previa inspección visual de Control de Calidad, se envasa de forma inmediata al vacío o al retractil 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 pre-establecidas.

Se presenta en cajas de filetes de 80-100 gr. con un peso unificado de 5 kilos, a un grosor aproximado de 1,2 a 1,5 cm., protegidos por una bolsa de plástico alimentaría. Y cualquier otra alternativa a requerimiento del cliente.



**COMPOSICIÓN E INGREDIENTES:** Contramuslo de pavo (95%), agua añadida, proteínas de soja, sal, proteína de leche, antioxidantes 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 leche

No proviene de animales modificados genéticamente.

**CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS APLICABLES:** Los productos suministrados cumplen con la Normativa Europea de criterios microbiológicos Reglamento (CE) Nº 2073/2005 y modificaciones posteriores.

**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  $-18^{\circ}$  C, para una perfecta conservación, evitando roturas de la cadena de frío, y teniendo un consumo preferente de 12 MESES desde su congelación.



FECHA CREACIÓN: JULIO 2014

Nº REVISIÓN: 5

FECHA: 17-07-18

DOCUMENTO Nº 7-9097

### **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.