

Numero	Código	Denominación	Revisión
1	1200	POLLO ESTIRADO	4
2	1300	POLLO P.A.C.	4
3	1401	POLLO CAMPERO PAC	1
4	6802	POLLO CAMPERO PAC FRESCO 3 U BAND.	4
5	1500	HIGADOS DE POLLO	4
6	1600	MOLLEJAS DE POLLO	4
7	2001	PAVO FRESCO 2 U	5
8	2002	PAVO FRESCO 3 U	5
9	2000	PAVO FRESCO > 8U	5
10	2100	PAVO PAC FRESCO	5
11	4801	PAVO PAC FRESCO 2 U BAND.	3
12	4802	PAVO PAC FRESCO 3 U BAND.	3
13	2200	HIGADOS DE PAVO	4
14	2300	MOLLEJAS DE PAVO	4
15	4803	PAVO PAC DESHUESADO	4
16	4804	PAVO PAC ENTERA TROCEADA	3
17	3000	GALLOS	4
18	3100	GALLINA SEMI	4
19	3104	GALLINA PESADA LIMPIA	4
20	7706	MUSLOS GALLINA SEMI	4
21	7704	ALAS GALLINA SEMI	4
22	7702	CUARTOS GALLINA PESADA	4
23	4003	ALAS PAVO	4
24	4000	ALAS DE PAVO 2 FALANGES	4
25	4100	CONTRAALA PAVO	4
26	4106	CONTRAALA DE PAVO DESHUESADA	4
27	4106	CONTRAALA PAVO DESHUESADA CON MEDALLÓN	4
28	4300	JAMONCITOS PAVO	4
29	4308	JAMONCITOS PAVO DESHUESADOS	4
30	4307	JAMONCITOS PAVO DESHUESADOS SIN TENDONES	4
31	4200	PIERNAS ENTERAS PAVO	4
32	4200	PATORRA DE PAVO (CHULETA DE PAVO)	4
33	4204	PIERNAS PAVO DESHUESADAS Y TROCEADAS	4
34	4400	CONTRAMUSLO PAVO	4
35	4601	RETALES DE CONTRAMUSLO	4
36	4406	CONTRAMUSLO PAVO DESHUESADO	4
37	4406	CONTRAMUSLO DE PAVO (ESTOFADO)	4
38	4512	PECHUGA DE PAVO FILETEADA	4
39	4500	PECHUGA ENTERA DOBLE DE PAVO	4
40	4503	PECHUGA PAVO	4
41	4520	PECHUGA DE PAVO SIN VENA	4
42	4521	PECHUGA DE PAVO CON VENA	4
43	4603	RETALES PECHUGA DE PAVO	4
44	4900	PIEL DE PAVO	4
45	5100	CARCASA PAVO	4
46	5206	CUELLOS PAVO	4
47	4601	RETALES CONTRAMUSLO PAVO	4
48	4600	RETALES JAMONCITO PAVO	4
49	6000	ALAS DE POLLO	4
50	6006	ALAS POLLO SEGUNDA	4
51	6200	MUSLOS DE POLLO	4
52	6406	FILETE MUSLO POLLO	4
53	6217	MUSLO POLLO SEGUNDA	4
54	6300	JAMONCITOS POLLO	4
55	6100	CUARTOS POLLO	4
56	6400	CONTRAMUSLO POLLO	4
57	6700	TROCEADO DE POLLO	4
58	6602	POLLO A CUARTOS	4
59	6507	PECHUGA POLLO	4
60	6500	PECHUGA POLLO DOBLE	4
61	6504	PECHUGA POLLO HUESO	4
62	6515	PECHUGA DE POLLO FILETEADA	4
63	7000	CARNE DE POLLO	4
64	6900	RETALES PECHUGA DE POLLO	4
65	7501	PATAS POLLO	4
66	7400	CARCASA POLLO	4
67	7502	PIEL DE POLLO	4
68	7500	CUELLO DE POLLO	4
69	7702	CUARTOS GALLINA PESADA	4



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo:	1200
Fecha de edición:	08/01/2008
Revisión:	04

PRODUCTO:

POLLO ESTIRADO REFRIGERADO (Pollo de 40-50 días de vida)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Canales de pollo **clase 1 tipo A** con cabeza y sin patas, totalmente evisceradas, de **presentación estirada**.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 3000 ufc/g

CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN:

> 1,900 kg	(seis uds.)
de 1,700 a 1,900 kg	(ocho uds.)
de 1,500 a 1,700 kg	(nueve uds.)
< 1,500 kg	(diez uds.)

ENVASADO:

Material: Bandejas plástico lavadas y desinfectadas
Forma: Según criterios de clasificación

EMBALAJE:

Material: Palet plástico + fleje fijador
Nº ud: 40 cajas
Peso aprox: según clasificación

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto, fecha de envasado y nº de lote.

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días, para el producto fresco**, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo:	1300
Fecha de edición:	08/01/2008
Revisión:	04

PRODUCTO:

POLLO P.A.C. REFRIGERADO (Pollo de 40-50 días de vida)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Canales de pollo **clase 1 tipo A** totalmente evisceradas, sin cabeza ni patas y limpias de plumas.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 25g
Escherichia coli	< 3000 ufc/g

CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN:

> 2,000 kg	(seis uds.)
de 1,900 a 2,000 kg	(ocho uds.)
de 1,600 a 1,900 kg	(nueve uds.)
de 1,500 a 1,600 kg	(diez uds.)
de 1,400 a 1,500 kg	(diez uds.)
de 1,300 a 1,400 kg	(diez uds.)
de 1,200 a 1,300 kg	(diez uds.)
de 1,100 a 1,200 kg	(diez uds.)
de 1,000 a 1,100 kg	(diez uds.)
< 1,000 kg	(doce uds.)

ENVASADO:

Material: Bandejas plástico lavadas y desinfectadas
Forma: Según criterios de clasificación

EMBALAJE:

Material: Palet plástico + fleje fijador
N° ud: 40 cajas
Peso aprox: según clasificación

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto, fecha de envasado y n° de lote.

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **10 días, para el producto fresco**, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo:	1401
Fecha de edición:	08/01/2008
Revisión:	01

PRODUCTO:

POLLO CAMPERO PAC (Pollo vivo de vida media entre 12 - 13 semanas)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Canales de pollo **clase 1 tipo A** totalmente evisceradas, limpias de plumas y sin cabeza ni patas. La carne presenta las coloraciones características amarillentas de este tipo de pollo se deben a la alimentación y crianza especial que reciben.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 25g
Escherichia coli	<3000 ufc/g

CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN:

Mayor de 2500 grs
Menor de 2500 grs

ENVASADO:

Material: Bandejas plástico lavadas y desinfectadas
Forma: Según criterios de clasificación

EMBALAJE:

Material: Palet plastico + fleje fijador
Nº ud: 40 cajas
Peso aprox: según clasificación

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto, fecha de envasado y nº de lote.

NORMATIVA:

Cumple con el Rgelamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **10 días**, **para el producto fresco**, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.

	FICHA DE PRODUCTO	Cod. Artículo: 6802
		Fecha de edición: 08/01/2008
		Revisión: 04

PRODUCTO:

POLLO CAMPERO PAC FRESCO 3 U BAND. (Pollo vivo de vida media entre 12 - 13 semanas)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Canales de pollo **clase 1 tipo A** sin cabeza, sin patas, limpias de plumas y evisceradas totalmente. La carne presenta las coloraciones características amarillentas de este tipo de pollo se deben a la alimentación y crianza especial que reciben.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 25g
Escherichia coli	< 3000 ufc/g

CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN:

Pavo peso **2,5 - 3,5 kg** (tres uds.)

ENVASADO:

Material: Bandeja de poliestireno expandido color negro recubierto con film retractilado. Tres unidades por caja de plástico

EMBALAJE:

Material: Caja Plástico + palet plástico + fleje fijador
Nº ud: 28 cajas

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto, fecha de consumo preferente y nº de lote.

NORMATIVA:

Cumple con el Rgelamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días**, para el producto fresco, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo:	1500
Fecha de edición:	08/01/2008
Revisión:	04

PRODUCTO:

HÍGADOS DE POLLO REFRIGERADOS

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Hígados de pollo seleccionados y limpios sin la vesícula biliar.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 3000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad
Contenido en proteína
Contenido en grasa

ENVASADO:

Material y cantidad:

Caja plástico
Cajas de carton de 10 kg
Bolsa de plastico 1 Kg

EMBALAJE:

Material:

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto, fecha de envasado y nº de lote.

NORMATIVA:

Cumple con el Rgelamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días**, para el producto fresco, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo:	1600
Fecha de edición:	08/01/2008
Revisión:	04

PRODUCTO:

MOLLEJAS DE POLLO REFRIGERADAS

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Mollejas de pollo limpias de grasa y de contenido gástrico.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 3000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad
Contenido en proteína
Contenido en grasa

ENVASADO:

Material: Bolsas plástico y caja plástico
Forma: 1 Kg y granel

EMBALAJE:

Material: Caja carton + palet plástico + fleje fijador
N° ud: 40 cajas

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente.

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días**, para el producto fresco, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.

	FICHA DE PRODUCTO	Cod. Artículo: 2001
		Fecha de edición: 08/01/2008
		Revisión: 05

PRODUCTO:
PAVO FRESCO 2U

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:
Canales de pavo clase 1 tipo A , sin cabeza ni patas, limpias de plumas y evisceradas totalmente.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:	CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN:
Aerobios mesófilos < 1.000.000 ufc/g	Pavo grande 7 - 8 kg (dos uds.)
Staphilococcus aureus < 100 ufc/g	Pavo grande 8 - 10 kg (dos uds.)
Clostridium perfringens < 50 ufc/g	
Presencia Salmonella-Shigella Ausencia / 25g	
Escherichia coli <3000 ufc/g	

ENVASADO:	EMBALAJE:
Material: Caja plástico	Material: plástico + palet plástico + fleje fijador Nº ud: 28 cajas

ETIQUETADO:
Etiquetado con peso neto, fecha de consumo preferente y nº de lote.

NORMATIVA:
Cumple con el Rgelamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:
Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados. Temperatura almacenaje: < 4 °C Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:
Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de 10 días , para el producto fresco, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:
Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.

	FICHA DE PRODUCTO	Cod. Artículo: 2002
		Fecha de edición: 08/01/2008
		Revisión: 05

PRODUCTO:
PAVO FRESCO 3U

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:
Canales de pavo clase 1 tipo A , sin cabeza ni patas, limpias de plumas y evisceradas totalmente.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:	CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN:
Aerobios mesófilos < 1.000.000 ufc/g	Pavo pequeño 3 - 5,5 kg (tres uds.)
Staphilococcus aureus < 100 ufc/g	
Clostridium perfringens < 50 ufc/g	
Presencia Salmonella-Shigella Ausencia / 25g	
Escherichia coli < 3000 ufc/g	

ENVASADO:	EMBALAJE:
Material: Caja plástico	Material: plástico + palet plástico + fleje fijador Nº ud: 32 cajas

ETIQUETADO:
Etiquetado con peso neto, fecha de consumo preferente y nº de lote.

NORMATIVA:
Cumple con el Rgelamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:
Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados. Temperatura almacenaje: < 4 °C Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:
Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de 10 días , para el producto fresco, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:
Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.

	FICHA DE PRODUCTO	Cod. Artículo: 2000
		Fecha de edición: 08/01/2008
		Revisión: 05

PRODUCTO:
PAVO FRESCO >8 K

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:
Canales de pavo clase 1 tipo A , sin cabeza ni patas, limpias de plumas y evisceradas totalmente.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:	CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN:
Aerobios mesófilos < 1.000.000 ufc/g	Pavo grande > 8 kg (una ud.)
Staphilococcus aureus < 100 ufc/g	
Clostridium perfringens < 50 ufc/g	
Presencia Salmonella-Shigella Ausencia / 25g	
Escherichia coli < 3000 ufc/g	

ENVASADO:	EMBALAJE:
Material: Caja plástico	Material: plástico + palet plástico + fleje fijador Nº ud: 28 cajas

ETIQUETADO:
Etiquetado con peso neto, fecha de consumo preferente y nº de lote.

NORMATIVA:
Cumple con el Rgelamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:
Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados. Temperatura almacenaje: < 4 °C Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:
Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de 10 días , para el producto fresco, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:
Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.

	FICHA DE PRODUCTO	Cod. Artículo: 2100
		Fecha de edición: 08/01/2008
		Revisión: 05

PRODUCTO:
PAVO PAC FRESCO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:
Canales de pavo clase 1 tipo A , sin cabeza ni patas, limpias de plumas y evisceradas totalmente.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:	CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN:
Aerobios mesófilos < 1.000.000 ufc/g	Pavo peso 2,5 - 3,5 kg (tres uds.)
Staphilococcus aureus < 100 ufc/g	Pavo peso 2,5 - 5 kg (tres uds.)
Clostridium perfringens < 50 ufc/g	
Presencia Salmonella-Shigella Ausencia / 25g	
Escherichia coli < 3000 ufc/g	

ENVASADO:	EMBALAJE:
Material: Caja plástico	Material: Caja Plástico + palet plástico + fleje fijador Nº ud: 32 cajas

ETIQUETADO:
Etiquetado con peso neto, fecha de consumo preferente y nº de lote.

NORMATIVA:
Cumple con el Rgelamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:
Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados. Temperatura almacenaje: < 4 °C Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:
Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de 7 días , para el producto fresco, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:
Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.

	FICHA DE PRODUCTO	Cod. Artículo: 4801
		Fecha de edición: 03/01/2007
		Revisión: 03

PRODUCTO:
PAVO PAC FRESCO 2U. BAND.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:
Canales de pavo hembras clase 1 tipo A evisceradas, sin hígado y sin molleja, sin cabeza ni patas, limpias de plumas, intestinos y otras vísceras (sacos aéreos, traquea).

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:	CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN:
Aerobios mesófilos < 1.000.000 ufc/g	Pavo peso 3,5 - 5 kg (dos uds.)
Staphilococcus aureus < 100 ufc/g	
Clostridium perfringens < 50 ufc/g	
Presencia Salmonella-Shigella Ausencia / 25g	
Escherichia coli < 3000 ufc/g	

ENVASADO:	EMBALAJE:
Material: Bandeja de poliestireno expandido color negro recubierto con film retractilado. Dos unidades por caja de plástico	Material: Caja Plástico + palet plástico + fleje fijador Nº ud: 28 cajas

ETIQUETADO:
Etiquetado con peso neto, fecha de consumo preferente y nº de lote.

NORMATIVA:
Cumple con el Rgelamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:
Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados. Temperatura almacenaje: < 4 °C Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:
Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de 7 días , para el producto fresco, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:
Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.

	FICHA DE PRODUCTO	Cod. Artículo: 4802
		Fecha de edición: 03/01/2007
		Revisión: 03

PRODUCTO:
PAVO PAC FRESCO 3U. BAND.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:
Canales de pavo hembras clase 1 tipo A evisceradas, sin hígado y sin molleja, sin cabeza ni patas, limpias de plumas, intestinos y otras vísceras (sacos aéreos, traquea).

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:	CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN:
Aerobios mesófilos < 1.000.000 ufc/g	Pavo peso 2,5 - 3,5 kg (tres uds.)
Staphilococcus aureus < 100 ufc/g	
Clostridium perfringens < 50 ufc/g	
Presencia Salmonella-Shigella Ausencia / 25g	
Escherichia coli < 3000 ufc/g	

ENVASADO:	EMBALAJE:
Material: Bandeja de poliestireno expandido color negro recubierto con film retractilado. Tres unidades por caja de plástico	Material: Caja Plástico + palet plástico + fleje fijador Nº ud: 28 cajas

ETIQUETADO:
Etiquetado con peso neto, fecha de consumo preferente y nº de lote.

NORMATIVA:
Cumple con el Rgelamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:
Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados. Temperatura almacenaje: < 4 °C Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:
Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de 7 días , para el producto fresco, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:
Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo:	2200
Fecha de edición:	08/01/2008
Revisión:	04

PRODUCTO:

HÍGADOS DE PAVO REFRIGERADOS

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Hígados de pavo seleccionados y limpios sin la vesícula biliar.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 3000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad
Contenido en proteína
Contenido en grasa

ENVASADO:

Material y cantidad:

Caja plástico
Cajas de carton de 10 kg
Bolsa de plastico 1 Kg

EMBALAJE:

Material:

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto, fecha de envasado y nº de lote.

NORMATIVA:

Cumple con el Rgelamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días**, para el producto fresco, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.

	FICHA DE PRODUCTO	Cod. Artículo: 2300
		Fecha de edición: 08/01/2008
		Revisión: 04

PRODUCTO:
MOLLEJAS DE PAVO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:
Mollejas de pavo limpias de grasa y contenido gástrico.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:	CRITERIOS QUÍMICOS:
Aerobios mesófilos < 1.000.000 ufc/g	Contenido en humedad 77 +/- 2%
Staphilococcus aureus < 100 ufc/g	Contenido en proteína 16 +/- 2%
Clostridium perfringens < 50 ufc/g	Contenido en grasa 3 +/- 1%
Presencia Salmonella-Shigella Ausencia / 10g	
Escherichia coli < 3000 ufc/g	

ENVASADO:	EMBALAJE:
Material: Caja de plástico + film y bolsas de plástico Forma: Granel en caja de plástico Bolsas de plástico 1Kg	Material: Caja carton/plástico + palet plástico + fleje fijador N° ud: 40 cajas

ETIQUETADO:
Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:
Cumple con el Rgelamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:
Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados. Temperatura almacenaje: < 4 °C Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:
Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de 7 días, para el producto fresco , para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:
Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.

	FICHA DE PRODUCTO	Cod. Artículo: 4803
		Fecha de edición: 08/01/2008
		Revisión: 04

PRODUCTO:
PAVO PAC DESHUESADO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:
<p>Canales de pavo hembras clase 1 tipo A, totalmente evisceradas, sin hígado y ni molleja, sin cabeza ni patas, limpias de plumas, intestinos y otras vísceras (sacos aéreos, traquea). Sin huesos de la parte del espinazo y fémur, manteniendo la tibia y los huesos de las alas, lista para rellenar.</p>

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:	CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN:
Aerobios mesófilos < 1.000.000 ufc/g Staphilococcus aureus < 100 ufc/g Clostridium perfringens < 50 ufc/g Presencia Salmonella-Shigella Ausencia / 25g Escherichia coli < 3000 ufc/g	Pavos con un peso entre 2,5 - 3,5 kg.

ENVASADO:	EMBALAJE:
Material: Envase de plastico al vacio 3 unidades por caja de plastico/carton	Material: Caja carton/plástico + palet plástico + fleje fijador Nº ud: 40 cajas

ETIQUETADO:
Etiquetado con peso neto, fecha de consumo preferente y nº de lote.

NORMATIVA:
Cumple con el Rgelamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:
Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados. Temperatura almacenaje: < 4 °C Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:
Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de 10 días , para el producto fresco, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:
Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.

	FICHA DE PRODUCTO	Cod. Artículo: 4804
		Fecha de edición: 03/01/2007
		Revisión: 03

PRODUCTO:
PAVO PAC ENTERO TROCEADO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:
Canales troceadas de pavos hembras clase 1 tipo A , totalmente evisceradas, sin hígado y ni molleja, sin cabeza ni patas, con cuello, limpias de plumas, intestinos y otras vísceras (sacos aéreos, traquea).

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:	CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN:
Aerobios mesófilos < 1.000.000 ufc/g	Pavo peso 2,5 - 4,5 kg (cuatro uds.)
Staphilococcus aureus < 100 ufc/g	
Clostridium perfringens < 50 ufc/g	
Presencia Salmonella-Shigella Ausencia / 25g	
Escherichia coli < 3000 ufc/g	

ENVASADO:	EMBALAJE:
Material: Bandeja de poliestireno expandido color amarillo recubierto con film retractilado. Cuatro unidades por caja de plástico	Material: Caja Plástico + palet plástico + fleje fijador Nº ud: 28 cajas

ETIQUETADO:
Etiquetado con peso neto, fecha de consumo preferente y nº de lote.

NORMATIVA:
Cumple con el Rgelamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:
Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados. Temperatura almacenaje: < 4 °C Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:
Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de 7 días , para el producto fresco, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:
Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.

	FICHA DE PRODUCTO	Cod. Artículo: 3000
		Fecha de edición: 08/01/2008
		Revisión: 04

PRODUCTO:
GALLOS

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:
Canales de gallos reproductores clase 1 tipo A sin cabeza ni patas y totalmente evisceradas, con peso medio superior a 3 kgs.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:	CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN:
Aerobios mesófilos < 1.000.000 ufc/g	< 3,5 Kg (seis unid.) > 3,5 Kg (cuatro unid.)
Staphilococcus aureus < 100 ufc/g	
Clostridium perfringens < 50 ufc/g	
Presencia Salmonella-Shigella Ausencia / 25g	
Escherichia coli < 3000 ufc/g	

ENVASADO:	EMBALAJE:
Material: Caja plástico Forma: según criterios clasificación	Material: Caja plástico + palet plástico + fleje fijador Nº ud: 40 cajas

ETIQUETADO:
Etiquetado con peso neto, fecha de consumo preferente y nº de lote.

NORMATIVA:
Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:
Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados. Temperatura almacenaje: < 4 °C Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:
Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de 10 días , para el producto fresco, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:
Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.

	FICHA DE PRODUCTO	Cod. Artículo: 3100
		Fecha de edición: 08/01/2008
		Revisión: 04

PRODUCTO:
GALLINA SEMI-PESADA PAC

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:
Canales de gallinas de puesta comercial clase 1 tipo A sin cabeza ni cuello, sin patas y sin aparato digestivo, con peso medio superior a 1,300 kgs.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:	CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN:
Aerobios mesófilos < 1.000.000 ufc/g	> 1,300 kg (seis u ocho uds.)
Staphilococcus aureus < 100 ufc/g	< 1,300 kg (diez uds.)
Clostridium perfringens < 50 ufc/g	
Presencia Salmonella-Shigella Ausencia / 25g	
Escherichia coli < 3000 ufc/g	

ENVASADO:	EMBALAJE:
Material: Caja plástico Forma: según criterios clasificación	Material: Caja plástico + palet plástico + fleje fijador N° ud: 40 cajas

ETIQUETADO:
Etiquetado con peso neto, fecha de consumo preferente y n° de lote.

NORMATIVA:
Cumple con el Rgelamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:
Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados. Temperatura almacenaje: < 4 °C Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:
Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de 10 días , para el producto fresco, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:
Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.

	FICHA DE PRODUCTO	Cod. Artículo: 3104
		Fecha de edición: 08/01/2008
		Revisión: 04

PRODUCTO:
GALLINA PESADA LIMPIA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:
Canales de gallinas reproductoras clase 1 tipo A con cabeza, sin patas, evisceradas y limpias de aparato reproductor, con peso medio superior a 3 kgs.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:	CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN:
Aerobios mesófilos < 1.000.000 ufc/g	Según tamaño
Staphilococcus aureus < 100 ufc/g	
Clostridium perfringens < 50 ufc/g	
Presencia Salmonella-Shigella Ausencia / 25g	
Escherichia coli < 3000 ufc/g	

ENVASADO:	EMBALAJE:
Material: Caja plástico Forma: según criterios clasificación	Material: Caja plástico + palet plástico + fleje fijador Nº ud: 40 cajas

ETIQUETADO:
Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente.

NORMATIVA:
Cumple con el Rgelamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:
Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados. Temperatura almacenaje: < 4 °C Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:
Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de 10 días, para el producto fresco , para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:
Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.

	FICHA DE PRODUCTO	Cod. Artículo: 3104
		Fecha de edición: 08/01/2008
		Revisión: 04

PRODUCTO:
GALLINA PESADA LIMPIA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:
Canales de gallinas reproductoras clase 1 tipo A sin cabeza ni cuello, sin patas, evisceradas y limpias de aparato reproductor, con peso medio superior a 3 kgs.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:	CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN:
Aerobios mesófilos < 1.000.000 ufc/g	Según tamaño
Staphilococcus aureus < 100 ufc/g	
Clostridium perfringens < 50 ufc/g	
Presencia Salmonella-Shigella Ausencia / 25g	
Escherichia coli < 3000 ufc/g	

ENVASADO:	EMBALAJE:
Material: Caja plástico Forma: según criterios clasificación	Material: Caja plástico + palet plástico + fleje fijador Nº ud: 40 cajas

ETIQUETADO:
Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente.

NORMATIVA:
Cumple con el Rgelamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:
Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados. Temperatura almacenaje: < 4 °C Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:
Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de 10 días , para el producto fresco, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:
Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo: 7706
Fecha de edición: 08/01/2008
Revisión: 04

PRODUCTO:

MUSLOS GALLINA SEMI

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Muslos de gallina de puesta comercial, con piel y con hueso.
Con un peso medio de: 165 +/- 25 g.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 3000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad	67 +/- 2%
Contenido en proteína	17 +/- 2%
Contenido en grasa	15 +/- 2%

ENVASADO:

Material: Caja plástico + lámina protectora
Forma: según criterios clasificación

EMBALAJE:

Material: Caja plástico + palet plástico + fleje fijador
Nº ud: 40 cajas

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días, para el producto fresco**, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo: **3106**
Fecha de edición: 08/01/2008
Revisión: **04**

PRODUCTO:

YEMAS DE GALLINA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Yemas de gallina reproductora o de puesta comercial limpias.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 3000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad	48 +/- 2%
Contenido en proteína	14 +/- 2%
Contenido en grasa	11 +/- 1%

ENVASADO:

Material: Caja plástico
Forma: según criterios clasificación

EMBALAJE:

Material: Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días**, para el producto fresco, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo:	7704
Fecha de edición:	08/01/2008
Revisión:	04

PRODUCTO:

ALAS GALLINA SEMI

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Extremidades anteriores de gallina de puesta comercial, sin plumas ni alteraciones de color o aroma.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 3000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad	70 +/- 2%
Contenido en proteína	21 +/- 2%
Contenido en grasa	6 +/- 1%

ENVASADO:

Material: Caja plástico + lámina protectora
Forma: según criterios clasificación

EMBALAJE:

Material: Caja plástico + palet plástico + fleje fijador
Nº ud: 40 cajas

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días, para el producto fresco**, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo:	4003
Fecha de edición:	08/01/2008
Revisión:	04

PRODUCTO:

ALAS DE PAVO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Porción de las extremidades anteriores que tiene como soporte óseo cúbito y radio, con sus correspondientes músculos. La carne presenta las características organolépticas típicas, sin plumas ni alteraciones de color o aroma.
Peso unitario aprox: **Mín. 120 g a Max. 220 g**

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 3000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad	75 +/- 2%
Contenido en proteína	22 +/- 2%
Contenido en grasa	1 +/- 0,5%

ENVASADO:

Material y cantidad:

Envase a granel caja plástico + lámina protectora.
Envases de cartón de 2 y 5 kg.
Envase de plástico al vacío de 3 kg.

EMBALAJE:

Material:

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días para el producto fresco y 12 para el envasado al vacío**, para mantener íntegras todas las cualidades del producto.

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo: **4000**
Fecha de edición: 08/01/2008
Revisión: **04**

PRODUCTO:

ALAS DE PAVO 2 FALANGES

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Porción de las extremidades anteriores eliminando la última falange, con sus correspondientes músculos. La carne presenta las características organolépticas típicas, sin plumas ni alteraciones de color o aroma.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 3000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad	75 +/- 2%
Contenido en proteína	22 +/- 2%
Contenido en grasa	1 +/- 0,5%

ENVASADO:

Material y cantidad:

Envase a granel caja plástico + lámina protectora.

Envase de plástico al vacío de 3 kg.

EMBALAJE:

Material:

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días para el producto fresco y 12 para el envasado al vacío**, para mantener íntegras todas las cualidades del producto.

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo: 4100
Fecha de edición: 08/01/2008
Revisión: 04

PRODUCTO:

CONTRAALA DE PAVO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Porción de las extremidades anteriores que tiene como soporte óseo el húmero con sus correspondientes músculos. La carne presenta las características organolépticas típicas, sin plumas ni alteraciones de color o aroma.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 3000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad	75 +/- 2%
Contenido en proteína	22 +/- 2%
Contenido en grasa	1 +/- 0,5%

ENVASADO:

Material y cantidad:

Envase a granel caja plástico + lámina protectora.
Envases de cartón de 2 y 5 kg.
Envase de plástico al vacío de 3 kg.

EMBALAJE:

Material:

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días para el producto fresco y 12 para el envasado al vacío**, para mantener íntegras todas las cualidades del producto.

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo: 4106
Fecha de edición: 08/01/2008
Revisión: 04

PRODUCTO:

CONTRAALA DE PAVO DESHUESADA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Porción **sin hueso** de las extremidades anteriores. La carne presenta las características organolépticas típicas, sin plumas ni alteraciones de color o aroma.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 2000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad	75 +/- 2%
Contenido en proteína	22 +/- 2%
Contenido en grasa	1 +/- 0,5%

ENVASADO:

Material y cantidad:

Envase a granel caja plástico + lámina protectora.
Envases de cartón de 2 y 5 kg.

EMBALAJE:

Material:

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador
Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días para el producto fresco** para mantener íntegras todas las cualidades del producto.

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo: **4106**
Fecha de edición: 08/01/2008
Revisión: **04**

PRODUCTO:

CONTRAALA DE PAVO DESHUESADA CON MEDALLÓN

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Porción sin hueso y sin piel, de las extremidades anteriores que tiene como soporte óseo el húmero con sus correspondientes músculos incluyendo la parte del medallón.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 2000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad	75 +/- 2%
Contenido en proteína	22 +/- 2%
Contenido en grasa	1 +/- 0,5%

ENVASADO:

Material y cantidad:

Envase a granel caja plástico + lámina protectora.

EMBALAJE:

Material:

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días, para el producto fresco**, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.

	FICHA DE PRODUCTO	Cod. Artículo: 4300
		Fecha de edición: 08/01/2008
		Revisión: 04

PRODUCTO:
JAMONCITOS DE PAVO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:
<p>Porción de las extremidades posteriores que tiene como soporte óseo la tibia y el peroné con sus correspondientes músculos. Los tendones han sido extraídos previamente (desnervado).</p>

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:	CRITERIOS QUÍMICOS:
Aerobios mesófilos < 1.000.000 ufc/g Staphilococcus aureus < 100 ufc/g Clostridium perfringens < 50 ufc/g Presencia Salmonella-Shigella Ausencia / 10g Escherichia coli < 3000 ufc/g	Contenido en humedad 75 +/- 2% Contenido en proteína 21 +/- 2% Contenido en grasa 2 +/- 1%

ENVASADO:	EMBALAJE:
Material y cantidad: Envase a granel caja plástico + lámina protectora. Envases de cartón de 2 y 5 kg. Envases de plástico al vacío de 3 kg.	Material: Caja plástico + palet plástico + fleje fijador Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:
Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:
Cumple con el Rgelamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:
Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados. Temperatura almacenaje: < 4 °C Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:
Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de 7 días para el producto fresco y 12 para el envasado al vacío , para mantener íntegras todas las cualidades del producto.

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:
Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo: 4308
Fecha de edición: 08/01/2008
Revisión: 04

PRODUCTO:

JAMONCITOS DE PAVO DESHUESADO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Porción muscular de las extremidades posteriores que tiene como soporte óseo la tibia y el peroné sin hueso, sin piel y desnervado.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 2000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad	75 +/- 2%
Contenido en proteína	21 +/- 2%
Contenido en grasa	2 +/- 1%

ENVASADO:

Material y cantidad:

Envase a granel caja plástico + lámina protectora.

EMBALAJE:

Material:

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días, para el producto fresco**, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo: 4307
Fecha de edición: 08/01/2008
Revisión: 04

PRODUCTO:

JAMONCITOS DE PAVO DESHUESADO SIN TENDONES

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Porción muscular correspondiente a la parte posterior las extremidades posteriores que tiene como soporte óseo la tibia y el peroné, sin hueso, desnervado y sin tendones.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 2000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad	75 +/- 2%
Contenido en proteína	20 +/- 2%
Contenido en grasa	2 +/- 0,5%

ENVASADO:

Material y cantidad:

Envase a granel caja plástico + lámina protectora.

EMBALAJE:

Material:

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días, para el producto fresco**, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo: 4200
Fecha de edición: 08/01/2008
Revisión: 04

PRODUCTO:

PIERNAS ENTERAS DE PAVO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Porción muscular de las extremidades posteriores que tiene como soporte óseo fémur, la tibia y el peroné con sus correspondientes músculos.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 3000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad	75 +/- 2%
Contenido en proteína	21 +/- 2%
Contenido en grasa	4 +/- 1%

ENVASADO:

Material y cantidad:

Envase a granel caja plástico + lámina protectora.
Envasado al vacío

EMBALAJE:

Material:

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días para el producto fresco y 12 para el envasado al vacío**, para mantener íntegras todas las cualidades del producto.

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo: 4200
Fecha de edición: 08/01/2008
Revisión: 04

PRODUCTO:

PATORRA DE PAVO (CHULETA DE PAVO)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Porción muscular de las extremidades posteriores que tiene como soporte óseo fémur, la tibia y el peroné con sus correspondientes músculos de presentación troceada.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 3000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad	75 +/- 2%
Contenido en proteína	21 +/- 2%
Contenido en grasa	4 +/- 1%

ENVASADO:

Material y cantidad:

Invasado en bandeja de poliestireno y retractilada

EMBALAJE:

Material:

bandeja + caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso aproximado, peso neto, lote y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: 0°C y 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **fecha de envasado mas 6 días** para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo:	4204
Fecha de edición:	08/01/2008
Revisión:	04

PRODUCTO:

PIERNAS DE PAVO DESHUESADAS Y TROCEADAS

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Porción sin hueso de las extremidades posteriores que tiene como soporte óseo fémur, la tibia y el peroné con sus correspondientes músculos.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 2000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad	75 +/- 2%
Contenido en proteína	21 +/- 2%
Contenido en grasa	4 +/- 1%

ENVASADO:

Material y cantidad:

Envase a granel caja plástico + lámina protectora.
Cajas de cartón de 2 y 5 kg
Envasado al vacío de 3 kg

EMBALAJE:

Material:

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractorada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días para el producto fresco y 12 para el envasado al vacío**, para mantener íntegras todas las cualidades del producto.

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.

PADESA
PAVO Y DERIVADOS, S.A.

FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo:	4400
Fecha de edición:	08/01/2008
Revisión:	04

PRODUCTO:

CONTRAMUSLO DE PAVO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Porción de las extremidades posteriores que tiene como soporte óseo el fémur, con sus correspondientes músculos.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 3000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad	74 +/- 2%
Contenido en proteína	20 +/- 2%
Contenido en grasa	3 +/- 1%

ENVASADO:**Material y cantidad:**Envase a granel caja plástico + lámina protectora.
Envasado al vacío de 3 kg**EMBALAJE:****Material:**Caja plástico + palet plástico + fleje fijador
Caja plástico + palet plástico + fleje fijador**ETIQUETADO:**

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.**ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C**Temperatura transporte:** < 4 °C**CADUCIDAD DEL PRODUCTO:**Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días para el producto fresco y 12 para el envasado al vacío**, para mantener íntegras todas las cualidades del producto.**INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:**

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.

	FICHA DE PRODUCTO	Cod. Artículo: 4406
		Fecha de edición: 08/01/2008
		Revisión: 04

PRODUCTO:
CONTRAMUSLO DE PAVO DESHUESADO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:
Porción sin hueso de las extremidades posteriores que tiene como soporte óseo el fémur. Formato entero o troceado.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:	CRITERIOS QUÍMICOS:
Aerobios mesófilos < 1.000.000 ufc/g	Contenido en humedad 73 +/- 2%
Staphilococcus aureus < 100 ufc/g	Contenido en proteína 20 +/- 2%
Clostridium perfringens < 50 ufc/g	Contenido en grasa 3 +/- 0,5%
Presencia Salmonella-Shigella Ausencia / 10g	
Escherichia coli < 2000 ufc/g	

ENVASADO:	EMBALAJE:
Material y cantidad: Envase a granel caja plástico + lámina protectora. Cajas de cartón de 2 y 5 kg Envasado al vacío de 3 kg	Material: Caja plástico + palet plástico + fleje fijador Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:
Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:
Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:
Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados. Temperatura almacenaje: < 4 °C Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:
Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de 7 días para el producto fresco y 12 para el envasado al vacío , para mantener íntegras todas las cualidades del producto.

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:
Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.

	FICHA DE PRODUCTO	Cod. Artículo: 4406
		Fecha de edición: 08/01/2008
		Revisión: 04

PRODUCTO:
CONTRAMUSLO PAVO (ESTOFADO)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:
<p>Porción muscular deshuesada del contramuslo, parte de las extremidades posteriores que tiene como soporte óseo el fémur, troceada a tacos.</p>

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:		CRITERIOS QUÍMICOS:	
Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g	Contenido en humedad	73 +/- 2%
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g	Contenido en proteína	20 +/- 2%
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g	Contenido en grasa	3 +/- 0,5%
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g		
Escherichia coli	< 2000 ufc/g		

ENVASADO:	EMBALAJE:
Material y cantidad: Envase a granel caja plástico + lámina protectora. Cajas de cartón de 2 y 5 kg Envasado al vacío de 3 kg	Material: Caja plástico + palet plástico + fleje fijador Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:
Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:
Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:
Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados. Temperatura almacenaje: < 4 °C Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:
Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de 7 días para el producto fresco y 12 para el envasado al vacío , para mantener íntegras todas las cualidades del producto.

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:
Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo: 4512
Fecha de edición: 08/01/2008
Revisión: 04

PRODUCTO:

PECHUGA DE PAVO FILETEADA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Porción muscular fileteada de la región pectoral sin la base ósea.
Con un peso medio por filete de: **80 +/- 20 g.**

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 2000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad	72 +/- 2%
Contenido en proteína	25 +/- 2%
Contenido en grasa	0,5 +/- 0,10%

ENVASADO:

Material y cantidad:

Envase a granel caja plástico + lámina protectora.
Cajas de cartón de 2 y 5 kg
Envase vacío

EMBALAJE:

Material:

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días para el producto fresco**, para mantener íntegras todas las cualidades del producto.

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo:	4500
Fecha de edición:	08/01/2008
Revisión:	04

PRODUCTO:

PECHUGA ENTERA DOBLE DE PAVO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Porción muscular de la región pectoral sin la base ósea. La pieza corresponde anatómicamente a dos pechugas enteras unidas por el tejido fibroso externo de la quilla.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 2000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad	72 +/- 2%
Contenido en proteína	24 +/- 2%
Contenido en grasa	1 +/- 0,25%

ENVASADO:

Material y cantidad:

Envase a granel caja plástico + lámina protectora.

EMBALAJE:

Material:

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días, para el producto fresco**, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.

	FICHA DE PRODUCTO	Cod. Artículo: 4503
		Fecha de edición: 08/01/2008
		Revisión: 04

PRODUCTO:
PECHUGA DE PAVO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:
Porción muscular de la región pectoral sin piel y sin la base ósea.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:		CRITERIOS QUÍMICOS:	
Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g	Contenido en humedad	72 +/- 2%
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g	Contenido en proteína	24 +/- 2%
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g	Contenido en grasa	1 +/- 0,25%
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g		
Escherichia coli	< 2000 ufc/g		

ENVASADO:	EMBALAJE:
Material y cantidad: Envase a granel caja plástico + lámina protectora. Cajas de cartón de 2 y 5 kg Envasado al vacío de 3 kg	Material: Caja plástico + palet plástico + fleje fijador Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:
Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:
Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:
Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados. Temperatura almacenaje: < 4 °C Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:
Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de 7 días para el producto fresco y 12 para el envasado al vacío , para mantener íntegras todas las cualidades del producto.

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:
Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo:	4520
Fecha de edición:	08/01/2008
Revisión:	04

PRODUCTO:

PECHUGA DE PAVO SIN VENA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Porción muscular de la región pectoral sin la base ósea, que corresponde al 80% de la pechuga entera libre del plexo venoso.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 2000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad	72 +/- 2%
Contenido en proteína	24 +/- 2%
Contenido en grasa	1 +/- 0,25%

ENVASADO:

Material y cantidad:

Envase a granel caja plástico + lámina protectora.

EMBALAJE:

Material:

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días para el producto fresco** para mantener íntegras todas las cualidades del producto.

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.

**FICHA DE PRODUCTO**

Cod. Artículo:	4521
Fecha de edición:	08/01/2008
Revisión:	04

PRODUCTO:**PECHUGA DE PAVO CON VENA****DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

Porción muscular de la región pectoral sin la base ósea, que corresponde al 20% de la pechuga entera que contiene el plexo venoso.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 2000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad	72 +/- 2%
Contenido en proteína	24 +/- 2%
Contenido en grasa	1 +/- 0,25%

ENVASADO:**Material y cantidad:**

Envase a granel caja plástico + lámina protectora.

EMBALAJE:**Material:**

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C**Temperatura transporte:** < 4 °C**CADUCIDAD DEL PRODUCTO:**

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días para el producto fresco** para mantener íntegras todas las cualidades del producto.

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo: 4603
Fecha de edición: 08/01/2008
Revisión: 04

PRODUCTO:

RETALES DE PECHUGA DE PAVO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Carne de pavo procedente del faenado de la pechuga.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 2000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad	66 +/- 2%
Contenido en proteína	20 +/- 2%
Contenido en grasa	10 +/- 1%

ENVASADO:

Material y cantidad:

Envase a granel caja plástico + lámina protectora.

EMBALAJE:

Material:

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días**, para el producto fresco, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo: 4900
Fecha de edición: 08/01/2008
Revisión: 04

PRODUCTO:

PIEL DE PAVO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Piel de pavo limpia.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 3000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad	65 +/- 2%
Contenido en proteína	21 +/- 2%
Contenido en grasa	23 +/- 1%

ENVASADO:

Material y cantidad:

Envase a granel caja plástico + lámina protectora.
Envase a granel 10 y 15 Kg

EMBALAJE:

Material:

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días, para el producto fresco**, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo: **5100**
Fecha de edición: 08/01/2008
Revisión: **04**

PRODUCTO:

CARCASA DE PAVO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Esqueleto óseo del pavo.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 3000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad
Contenido en proteína
Contenido en grasa

ENVASADO:

Material y cantidad:
Envase a granel caja plástico

EMBALAJE:

Material:
Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días, para el producto fresco**, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo:	5206
Fecha de edición:	08/01/2008
Revisión:	04

PRODUCTO:

CUELLOS DE PAVO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Cuellos de pavo

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 3000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad	71 +/- 2%
Contenido en proteína	16 +/- 2%
Contenido en grasa	7 +/- 1%

ENVASADO:

Material y cantidad:
Envase a granel caja plástico

EMBALAJE:

Material:
Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días, para el producto fresco**, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo: 4601
Fecha de edición: 08/01/2008
Revisión: 04

PRODUCTO:

RETALES DE CONTRAMUSLO DE PAVO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Carne de pavo procedente del faenado del contramuslo.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 2000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad	66 +/- 2%
Contenido en proteína	20 +/- 2%
Contenido en grasa	10 +/- 1%

ENVASADO:

Material y cantidad:

Envase a granel caja plástico + lámina protectora.

EMBALAJE:

Material:

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días**, para el producto fresco, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo: 4600
Fecha de edición: 08/01/2008
Revisión: 04

PRODUCTO:

RETALES DE JAMONCITO DE PAVO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Carne de pavo procedente del faenado del jamoncito.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 2000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad	66 +/- 2%
Contenido en proteína	20 +/- 2%
Contenido en grasa	10 +/- 1%

ENVASADO:

Material y cantidad:

Envase a granel caja plástico + lámina protectora.

EMBALAJE:

Material:

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días, para el producto fresco**, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo:	6000
Fecha de edición:	08/01/2008
Revisión:	04

PRODUCTO:

ALAS DE POLLO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Extremidades anteriores del pollo

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 3000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad
Contenido en proteína
Contenido en grasa

ENVASADO:

Material y cantidad:

Envase a granel caja plástico + film protector
Envases de cartón de 2 kg
Envases de plástico al vacío de 3 kg

EMBALAJE:

Material:

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador
Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días para el producto fresco y 12 para el envasado al vacío**, para mantener íntegras todas las cualidades del producto.

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo:	6006
Fecha de edición:	08/01/2008
Revisión:	04

PRODUCTO:

ALAS DE POLLO SEGUNDA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Extremidades anteriores del pollo con hematomas

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 3000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad
Contenido en proteína
Contenido en grasa

ENVASADO:

Material y cantidad:

Envase a granel caja plástico + film protector

EMBALAJE:

Material:

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días para el producto fresco y 12 para el envasado al vacío**, para mantener íntegras todas las cualidades del producto.

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.

PADESA
PAVO Y DERIVADOS, S.A.

FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo:	6200
Fecha de edición:	08/01/2008
Revisión:	04

PRODUCTO:

MUSLOS DE POLLO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Porción de las extremidades anteriores que tienen como soporte óseo el fémur, tibia y peroné, con sus correspondientes músculos. Calibres (en gramos):

Menor 160 - 180, 180 - 220, 220 - 260, 260 - 300, 300 - 400, más de 500.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 3000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad	71 +/- 2%
Contenido en proteína	20 +/- 2%
Contenido en grasa	7 +/- 1%

ENVASADO:**Material y cantidad:**

Envase a granel caja plástico + film protector
Envases de cartón de 5 kg con film de uso alimentario
Envases de plástico al vacío de 3 kg

EMBALAJE:**Material:**

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días para el producto fresco y 12 para el envasado al vacío**, para mantener íntegras todas las cualidades del producto.

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo: **6406**
Fecha de edición: 08/01/2008
Revisión: **04**

PRODUCTO:

FILETES DE MUSLO DE POLLO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Carne si hueso de contramuslo de pollo en filetes.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 3000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad	71 +/- 2%
Contenido en proteína	20 +/- 2%
Contenido en grasa	7 +/- 1%

ENVASADO:

Material y cantidad:

Envase a granel caja plástico + film protector
Envases de cartón de 5 kg con film de uso alimentario

EMBALAJE:

Material:

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días, para el producto fresco**, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.

**FICHA DE PRODUCTO**

Cod. Artículo:	6217
Fecha de edición:	08/01/2008
Revisión:	04

PRODUCTO:**MUSLOS DE POLLO DE SEGUNDA****DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

Porción de las extremidades anteriores con hematómas que tienen como soporte óseo el fémur, tibia y peroné, con sus correspondientes músculos.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 3000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad	71 +/- 2%
Contenido en proteína	20 +/- 2%
Contenido en grasa	7 +/- 1%

ENVASADO:**Material y cantidad:**

Envase a granel caja plástico + film protector
Envases de cartón de 5 kg con film de uso alimentario
Envases de plástico al vacío de 3 kg

EMBALAJE:**Material:**

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días para el producto fresco y 12 para el envasado al vacío**, para mantener íntegras todas las cualidades del producto.

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo: 6300
Fecha de edición: 08/01/2008
Revisión: 04

PRODUCTO:

JAMONCITOS DE POLLO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Porción de las extremidades posteriores que tiene como soporte óseo la tibia y el peroné con sus correspondientes músculos.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 3000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad	76 +/- 2%
Contenido en proteína	17 +/- 2%
Contenido en grasa	4 +/- 1%

ENVASADO:

Material y cantidad:

Envase a granel caja plástico + film protector
Envases de cartón de 5 kg con film de uso alimentario

EMBALAJE:

Material:

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días, para el producto fresco**, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo: **6100**
Fecha de edición: 08/01/2008
Revisión: **04**

PRODUCTO:

CUARTOS DE POLLO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Porción de las extremidades anteriores que tiene como soporte óseo el fémur, la tibia y el peroné con sus correspondientes músculos y con la porción correspondiente de cadera.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 3000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad	71 +/- 2%
Contenido en proteína	20 +/- 2%
Contenido en grasa	7 +/- 1%

ENVASADO:

Material y cantidad:

Envase a granel caja plástico + film protector
Envases de cartón de 5 kg con film de uso alimentario
Envase al vacío de 3 kg

EMBALAJE:

Material:

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador
Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días para el producto fresco y 12 para el envasado al vacío**, para mantener íntegras todas las cualidades del producto.

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo:	6400
Fecha de edición:	08/01/2008
Revisión:	04

PRODUCTO:

CONTRAMUSLO DE POLLO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Porción de las extremidades posteriores que tiene como soporte óseo el fémur con sus correspondientes músculos.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 3000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad	72 +/- 2%
Contenido en proteína	19 +/- 2%
Contenido en grasa	8 +/- 1%

ENVASADO:

Material y cantidad:

Envase a granel caja plástico + film protector
Envases de cartón de 5 kg con film de uso alimentario

EMBALAJE:

Material:

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días, para el producto fresco**, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo: 6700
Fecha de edición: 08/01/2008
Revisión: 04

PRODUCTO:

TROCEADO DE POLLO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Arreglo especial troceado de piernas de pollo.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 3000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad	72 +/- 2%
Contenido en proteína	19 +/- 2%
Contenido en grasa	8 +/- 1%

ENVASADO:

Material y cantidad:

Envase a granel caja plástico + film protector

EMBALAJE:

Material:

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días, para el producto fresco**, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo: 6602
Fecha de edición: 08/01/2008
Revisión: 04

PRODUCTO:

POLLO A CUARTOS

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Pollo troceado en cuatro partes iguales.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 3000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad	71 +/- 2%
Contenido en proteína	20 +/- 2%
Contenido en grasa	7 +/- 1%

ENVASADO:

Material y cantidad:

Envase en bandeja de poliespán

EMBALAJE:

Material:

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días, para el producto fresco**, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.

	FICHA DE PRODUCTO	Cod. Artículo: 6507
		Fecha de edición: 08/01/2008
		Revisión: 04

PRODUCTO:
PECHUGA DE POLLO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:
Porción muscular de la región pectoral sin la base ósea.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:	CRITERIOS QUÍMICOS:
Aerobios mesófilos < 1.000.000 ufc/g	Contenido en humedad 73 +/- 2%
Staphilococcus aureus < 100 ufc/g	Contenido en proteína 24 +/- 2%
Clostridium perfringens < 50 ufc/g	Contenido en grasa 2,5 +/- 0,5%
Presencia Salmonella-Shigella Ausencia / 10g	
Escherichia coli < 2000 ufc/g	

ENVASADO:	EMBALAJE:
Material y cantidad: Envasado a granel en caja de plástico + film alimentario Envases de cartón con film de 2, 3 y 5 kg Envase al vacío 3 kg Bandeja de poliespán	Material: Caja plástico + palet plástico + fleje fijador Caja plástico + palet plástico + fleje fijador Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:
Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:
Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:
Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados. Temperatura almacenaje: < 4 °C Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:
Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de 7 días para el producto fresco y 12 para el envasado al vacío , para mantener íntegras todas las cualidades del producto.

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:
Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo:	6500
Fecha de edición:	08/01/2008
Revisión:	04

PRODUCTO:

PECHUGA ENTERA DOBLE DE POLLO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Porción muscular de la región pectoral sin la base ósea. La pieza corresponde anatómicamente a dos pechugas enteras unidas por el tejido fibroso externo de la quilla.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 2000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad	73 +/- 2%
Contenido en proteína	24 +/- 2%
Contenido en grasa	3 +/- 1%

ENVASADO:

Material y cantidad:

Invasado a granel en caja de plástico + film alimentario

EMBALAJE:

Material:

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días, para el producto fresco**, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo:	6504
Fecha de edición:	08/01/2008
Revisión:	04

PRODUCTO:

PECHUGA POLLO CON HUESO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Porción muscular de la región pectoral con la base ósea y la piel.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 2000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad	73 +/- 2%
Contenido en proteína	24 +/- 2%
Contenido en grasa	3 +/- 1%

ENVASADO:

Material y cantidad:

Envasado a granel en caja de plástico + film alimentario
Envasado en bandeja de poliespan

EMBALAJE:

Material:

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días, para el producto fresco**, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.

	FICHA DE PRODUCTO	Cod. Artículo: 6515
		Fecha de edición: 08/01/2008
		Revisión: 04

PRODUCTO:
PECHUGA DE POLLO FILETEADA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:
<p>Porción muscular fileteada de la región pectoral sin la base ósea. Con un espesor de corte medio de filete: 7 +/- 1 mm.</p>

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:	CRITERIOS QUÍMICOS:
Aerobios mesófilos < 1.000.000 ufc/g Staphilococcus aureus < 100 ufc/g Clostridium perfringens < 50 ufc/g Presencia Salmonella-Shigella Ausencia / 10g Escherichia coli < 2000 ufc/g	Contenido en humedad 73 +/- 2% Contenido en proteína 24 +/- 2% Contenido en grasa 2,5 +/- 0,5%

ENVASADO:	EMBALAJE:
Material y cantidad: Envasado a granel en caja de plástico + film alimentario Bandeja de poliespán	Material: Caja plástico + palet plástico + fleje fijador Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:
Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:
Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:
Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados. Temperatura almacenaje: < 4 °C Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:
Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de 7 días, para el producto fresco , para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:
Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo:	7000
Fecha de edición:	08/01/2008
Revisión:	04

PRODUCTO:

CARNE DE POLLO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Carne de pierna de pollo.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 2000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad	71 +/- 2%
Contenido en proteína	20 +/- 2%
Contenido en grasa	7 +/- 1%

ENVASADO:

Material y cantidad:

Invasado a granel en caja de plástico + film alimentario

EMBALAJE:

Material:

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días, para el producto fresco**, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo:	6900
Fecha de edición:	08/01/2008
Revisión:	04

PRODUCTO:

RETALES DE PECHUGA DE POLLO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Carne de pechuga de pollo procedente del faenado de la pechuga.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 2000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad	63 +/- 2%
Contenido en proteína	18 +/- 2%
Contenido en grasa	17 +/- 1%

ENVASADO:

Material y cantidad:

Invasado a granel en caja de plástico + film alimentario

EMBALAJE:

Material:

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días, para el producto fresco**, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo:	7501
Fecha de edición:	08/01/2008
Revisión:	04

PRODUCTO:

PATAS DE POLLO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Patas de pollo limpias.

ENVASADO:

Material y cantidad:

Envasado a granel en caja de plástico + film alimentario

EMBALAJE:

Material:

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días, para el producto fresco**, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo:	7400
Fecha de edición:	08/01/2008
Revisión:	04

PRODUCTO:

CARCASA DE POLLO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Esqueleto óseo del pollo.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 3000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad
Contenido en proteína
Contenido en grasa

ENVASADO:

Material y cantidad:

Envasado a granel en caja de plástico + film alimentario
Bandejas de poliespán

EMBALAJE:

Material:

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días**, para el producto fresco, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo: 7502
Fecha de edición: 08/01/2008
Revisión: 04

PRODUCTO:

PIEL DE POLLO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Piel de pollo limpia.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 3000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad	45 +/- 2%
Contenido en proteína	13 +/- 2%
Contenido en grasa	50 +/- 1%

ENVASADO:

Material y cantidad:

Invasado a granel en caja de plástico + film alimentario

EMBALAJE:

Material:

Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días, para el producto fresco**, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo: 7500
Fecha de edición: 08/01/2008
Revisión: 04

PRODUCTO:

CUELLOS DE POLLO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Cuellos de pollo

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 3000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad	71 +/- 2%
Contenido en proteína	16 +/- 2%
Contenido en grasa	7 +/- 1%

ENVASADO:

Material y cantidad:
Envase a granel caja plástico

EMBALAJE:

Material:
Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días, para el producto fresco**, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.



PADESA
PAVO Y DERIVADOS, S.A.

FICHA DE PRODUCTO

Cod. Artículo:	7500
Fecha de edición:	08/01/2008
Revisión:	04

PRODUCTO:

CUARTOS DE GALLINA PESADA.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Sextos de gallina reproductora pesada (+3 kg), con piel y con hueso.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g
Presencia Salmonella-Shigella	Ausencia / 10g
Escherichia coli	< 3000 ufc/g

CRITERIOS QUÍMICOS:

Contenido en humedad	71 +/- 2%
Contenido en proteína	16 +/- 2%
Contenido en grasa	7 +/- 1%

ENVASADO:

Material y cantidad:
Envase a granel caja plástico

EMBALAJE:

Material:
Caja plástico + palet plástico + fleje fijador

ETIQUETADO:

Etiquetado con peso neto y fecha de consumo preferente

NORMATIVA:

Cumple con el Reglamento CE 853/2004 y normativa vigente sobre etiquetado
Cumplir legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: < 4 °C

Temperatura transporte: < 4 °C

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Recomendamos el consumo de este producto en un plazo de **7 días, para el producto fresco**, para mantener íntegras todas las cualidades del producto

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.