

	FICHA DE PRODUCTO	PO/4.2-01 Rev: 00 Fecha ed.:agos-15
--	--------------------------	---

PRODUCTO:	JAMONCITOS DE PAVO CONGELADOS	CÓDIGO ARTÍCULO:	43031
------------------	-------------------------------	-------------------------	-------

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:		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).			
Grupo:		Fresco		<u>Congelado</u>	
Características organolépticas	COLOR	Típico	OLOR	Típico	
	TEXTURA	Típica	SABOR AL COCINADO	Típico	
VIDA ÚTIL:	ENVASADO + 18 MESES	CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:			
		Conservar a <-18°C			
INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:		Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.			
USO PREVISTO:		Uso industrial o cadena de distribución.			
MENCIÓN OBLIGATORIA:		Cocinar antes de ser consumido.			
ENVASADO:	Material: Cajas de cartón de 5 y 10 kg + lámina protectora		EMBALAJE:	Material: Palet de madera + caja cartón Nº ud: 135 unidades / 91 unidades Peso aprox.: 675 kg+ palet / 910 kg + palet	
ETIQUETADO:		Etiquetado con peso neto y fecha de envasado.			

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS		CRITERIOS QUÍMICOS	
Aerobios mesófilos Staphilococcus aureus Clostridium perfringens Salmonella-Shigella Escherichia coli Listeria monocitogenes	< 1.000.000 ufc/g < 100 ufc/g < 50 ufc/g Ausencia/ 25 g < 500 ufc/g < 100 ufc/g	Humedad (%) Proteína (%) Grasa (%)	75 +/-2% 21 +/-2% 2 +/-2%

NORMATIVA	
•Reglamento 852/2004 relativo a la Higiene de los productos alimenticios, y sus modificaciones. •Reglamento 853/2004 por el que se establecen las Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, y sus modificaciones. •RD 640/2006 por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios. • Reglamento 543/2008 por el que se establecen normas de desarrollo del Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo en lo que atañe a la comercialización de carnes de aves de corral. •RD 1334/1999 por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y sus modificaciones (RD 238/2000, RD 1324/2002 y RD 226/2006) •Reglamento 2073/2005 relativo a los Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. •Reglamento 1086/ 2011 por el que se modifican el anexo II del Reglamento (CE) nº 2160/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo I del Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión en la que concierne a la salmonella en la carne fresca de aves de corral. •Reglamento 931/2011 relativo a los requisitos en materia de trazabilidad establecidos por el Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo para los alimentos de origen animal. •No contiene ni alérgenos ni Organismos Modificados Genéticamente.	

Realizado por:	Calidad	Aprobado por:	Dirección
-----------------------	----------------	----------------------	------------------