



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL

Nombre del producto	ALAS DE POLLO 2 FALANGES CONGELADO
Ingredientes	Carne congelada despiezada de pollo : Porción de las extremidades anteriores eliminando la última falange con sus correspondientes según reglamento (CE) nº 543/2008 del Consejo en lo que atañe a la comercialización de la carne de ave de corral. Unidades calibradas entre los 280 y 380 gramos.
Características organolépticas	Color y olor característico de carne, aspecto y tacto normal
Proceso elaboración	En el diagrama de flujo se indica la clase de proceso que se sigue para preparar el producto, y la secuencia de etapas que se suceden, así como los parámetros de importancia para la seguridad del alimento de cada una de las etapas del proceso de elaboración.
Características físico-químicas y/o microbiológicas	Salmonella ausencia / 25g n= 5 c=0 E. coli n=5 c= 2 m= 500 ufc/g M=5x10 ³ ufc/g
Presentación, envasado y embalaje	Envasado en bolsas de plástico, dentro de cajas de cartón. Pesos habituales 5 Kg, 6 Kg ó 10 Kg El producto se presenta interfoliado en láminas de plástico alimentario.
Especificaciones del etiquetado	Nombre Empresa. Registro Sanitario. Producto. Fecha de congelación y fecha de caducidad
Condiciones de almacenamiento y distribución	Tª: -18.00° C
Condiciones de uso	Los alimentos elaborados están destinados a su consumo cocinado principalmente.
Vida útil	Pollo congelado 18 meses
Población destino	Toda la población en general.
Elaborado por: Dpto. Calidad	
Fecha última revisión: 10-10-19	