



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Despiece Congelado

Código: A4145C
Edición: 03
Redacción: Calidad
Aprobación: Comercial
Última revisión: Feb18

ARTÍCULO AXAPTA: A4145C **CÓDIGO EAN:** 98435361213830
IDIOMA: Español
DENOMINACIÓN COMERCIAL: TROCEADO DE POLLO CONGELADO IQF 5KG

ANIMAL / CATEGORÍA
POLLO

SACRIFICIO
SIN ESPECIFICAR

COLOR
BLANCO

CLASE
(A)

CALIBRE
Sin calibre

TIPO DE PIEZA
Troceado procedente de cuartos traseros de pollo

DESCRIPCIÓN GENERAL

Cuarto troceado procedente de canales calibradas totalmente evisceradas (sin presencia de intestinos, hígados, molleja, buche, tráquea y pulmones) desprovistas de patas, cabeza y cuello, obtenidas a partir de aves sanas sacrificadas en condiciones higiénicas.

El cuarto trasero es la porción de la canal de ave, compuesta por la musculatura que envuelve el fémur, tibia y peroné, obtenida en la línea de corte automática, por corte longitudinal a nivel de la columna. Una vez congelado el producto, se trocea y se encaja.

INGREDIENTES/ALÉRGENOS

No / Ausencia de alérgenos

VALORES MICROBIOLÓGICOS:

Según los criterios del reglamento 2073/2005 y sus modificaciones y Reglamento 1441/2007

Salmonella	Ausencia / 25gr. músculo
------------	--------------------------

VALORES NUTRICIONALES:

Grasa (g/100g)	9.8
- Grasas saturadas (g/100g)	3.08
Hidratos de carbono (g/100g)	<0.5
- Azúcares (g/100g)	<0.5
Proteínas (g/100g)	18
Sal (g/100g)	0.07
Valor energético	160 Kcal - 669KJ



MODO DE CONSERVACIÓN : Conservar a -18°C

VIDA ÚTIL: Congelación + 18 meses

USO PREVISTO: Producto destinado a la industria cárnica/ gran distribución que se utilizará para la venta a distribuidores, o bien para la venta al consumidor final. Cocinar completamente antes de su consumo.

POBLACIÓN DESTINO: El producto no se destina concretamente a ningún grupo de especial riesgo, sino que va destinada al público en general

CARACTERÍSTICAS ORGALOLÉPTICAS: El producto una vez descongelado adquiere un aspecto, color y olor de carne fresca de pollo. Ausencia de lesiones físicas, edemas, tumores y hematomas Ausencia de heces, suciedad o cuerpos extraños que puedan afectar a la seguridad alimentaria (cuerpos metálicos y de alta consistencia).

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS: Los productos suministrados cumplen con el Reglamento CE 1881/2006



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Despiece Congelado

Código: A4145C
Edición: 02
Redacción: Calidad
Aprobación: Comercial
Última revisión: Junio17

ENCAJADO

Color	Azul	
Tipo bolsa	Bolsa PEAD azul	
Material bolsa	Polietileno de alta densidad - galga 60	
Tara bolsa	16.45 g/unidad ± 10%	
Dimensiones bolsa (mm)	1020x560 mm	

EMBALAJE

Color	Verde-Marca BonChef Restauración	
Dimensiones (mm)	TAPA: 392x292x100 mm BASE: 382x282x100 mm	
Material	Cartón	
Tara envase	0.336kg aprox	
Tipo	Caja de cartón	
Nº de unidades	-	
Peso unitario	5 kg (peso fijo)	

PALETIZACIÓN

Altura Total (mm)	1800	
Material	Madera	
Nº de cajas	112	
Nº de capas	14	
Nº cajas por capa	8	
Peso neto	560 Kg (peso fijo)	
Tipo	Palet madera europeo 800x1200 mm	

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Despiece Congelado

Código: A4145C
Edición: 03
Redacción: Calidad
Aprobación: Comercial
Última revisión: Feb18

ETIQUETAJE

Denominación producto	TROCEADO DE POLLO CONGELADO IQF
Calibre	Sin calibre
Ingredientes/Alérgenos	No / Ausencia de alérgenos
Clase	(A)
Certificación	-
Identificación distribuidor	DISPORAVE S.L.U. Puçol (Valencia)
Fecha consumo preferente	MM/AAAA (MM= Mes. AAAA = Año)
Fecha congelación	DD/MM/AAAA (DD= Día. MM= Mes. AAAA = Año)
Fecha producción	Fecha congelación
Hora etiquetado	No se aplica
Idiomas	Castellano /Francés/Inglés
Lote	XXAAMM (AA=Año, MM=Mes)
Menciones	Conservar a -18°C. No volver a congelar tras descongelación. Cocinar completamente antes de consumir. Una vez descongelado consumir en 48h.
Nº RGS	10.22457/V
Origen	Varios
Datos nutricionales	No aplica
Peso neto	Peso fijo 5 Kg
Código de barras	EAN 98435361213830



TRANSPORTE

El transporte se tendrá que realizar a una temperatura de congelación.
Los contenedores frigoríficos usados deberán estar completamente limpios y en buen estado para poder garantizar la calidad del producto.

OBSERVACIONES

Esta ficha técnica está expuesta a modificaciones sin notificación expresa de la empresa distribuidora, impuestas por las posibles variaciones de las características de las materias primas, reglamentaciones, etc.

APROBACIÓN

Departamento comercial	Raúl MORENO 	Departamento Producción	Luis Miguel YUSTE 
Departamento Calidad	Tania JAREÑO 	Dirección	Raúl MORENO 