

# ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

## Despiece Congelado

Código: A4137C  
Edición: 05  
Redacción: Calidad  
Aprobación: Comercial  
Última revisión: Abril 20

**ARTÍCULO AXAPTA:** A4137C

**CÓDIGO EAN:** 98435361211188

**IDIOMA:** Español

**DENOMINACIÓN COMERCIAL:** ESCALOPES DE POLLO BL CONGELADOS IDEAL RESTAURACIÓN 5 KG

**ANIMAL / CATEGORÍA**  
POLLO

**SACRIFICIO**  
SIN ESPECIFICAR

**COLOR**  
BLANCO

**CLASE**  
(A)

**CALIBRE**  
Sin calibre

**TIPO DE PIEZA**  
Contramuslos de pollo deshuesados y abiertos en filete

**DESCRIPCIÓN GENERAL**

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

Porción de la canal de ave, compuesta por la musculatura que envuelve el fémur, obtenida en línea de corte manual, a partir del corte a nivel de las dos articulaciones del muslo, encajada y congelada.

**INGREDIENTES/ALÉRGENOS**  
No / Ausencia de alérgenos

**VALORES MICROBIOLÓGICOS:** Según los criterios del reglamento 2073/2005 y sus modificaciones

<b>Salmonella (serotipos Enteritidis y Typhimurium)</b>	Ausencia / 25gr. músculo
---	--------------------------



**MODO DE CONSERVACIÓN :** Conservar a -18°C

**VIDA ÚTIL:** Congelación + 24 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: A4137C  
Edición: 05  
Redacción: Calidad  
Aprobación: Comercial  
Última revisión: Abril 20

#### ENCAJADO

<b>Color</b>	Azul
<b>Tipo bolsa</b>	Bolsa PEAD azul
<b>Material bolsa</b>	Polietileno de alta densidad - galga 60
<b>Tara bolsa</b>	16.45 g/unidad ± 10%
<b>Dimensiones bolsa (mm)</b>	1020x560 mm
<b>Nº capas</b>	3 o 4
<b>Tipo lámina</b>	Lámina PEBD azul
<b>Material lámina</b>	Polietileno de baja densidad – galga 150
<b>Tara lámina</b>	6.64 g/unidad ± 5%
<b>Dimensiones lámina (mm)</b>	350x550 mm



#### EMBALAJE

<b>Color</b>	Verde-Marca BonPollo Restauración
<b>Dimensiones (mm)</b>	388x250x91
<b>Material</b>	Cartón
<b>Tara envase</b>	0.225 kg aprox
<b>Tipo</b>	Caja de cartón
<b>Nº de unidades</b>	-
<b>Peso unitario</b>	5 kg (peso fijo)



#### PALETIZACIÓN

<b>Altura Total (mm)</b>	1800
<b>Material</b>	Madera
<b>Nº de cajas</b>	162
<b>Nº de capas</b>	18
<b>Nº cajas por capa</b>	9
<b>Peso neto</b>	810 Kg (peso fijo)
<b>Tipo</b>	Palet madera europeo 800x1200 mm





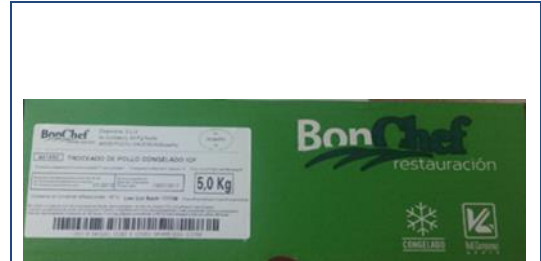
# ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

## Despiece Congelado

Código: A4137C  
Edición: 05  
Redacción: Calidad  
Aprobación: Comercial  
Última revisión: Abril 20

### ETIQUETAJE

Denominación producto	ESCALOPES DE POLLO BL CONGELADOS IDEAL RESTAURACIÓN
Calibre	Sin especificar
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 98435361211188



### 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	Gabriel PERELLO 	Departamento Producción	Luis Miguel YUSTE 
Departamento Calidad	Tania JAREÑO 	Dirección	Raúl MORENO 