

# ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

## Despiece Congelado

Código: A4511C  
 Edición: 07  
 Redacción: Calidad  
 Aprobación: Comercial  
 Última revisión: Ene 20'

**ARTÍCULO AXAPTA:** A4511C **CÓDIGO EAN 13:** 8435361212045  
**IDIOMA:** Español  
**DENOMINACIÓN COMERCIAL:** ALAS DE POLLO CONGELADA IQF (BOLSA 1KG)

**ANIMAL / CATEGORÍA**  
 POLLO  
**SACRIFICIO**  
 SIN ESPECIFICAR  
**COLOR**  
 BLANCO  
**CLASE**  
 (A)  
**CALIBRE**  
 Sin calibre

**TIPO DE PIEZA**  
 Alas de pollo

**DESCRIPCIÓN GENERAL**  
 Alas 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 húmero, radio cúbito y falanges, obtenida en línea de corte automático, a partir del corte a nivel de la articulación del húmero, congelada en IQF, embolsada y encajada

### INGREDIENTES/ALÉRGENOS

No / Ausencia de alérgenos

### VALORES MICROBIOLÓGICOS

Entero bacterias	<5 x 10 <sup>3</sup> u.f.c/g
E. Coli	<5 x 10 <sup>2</sup> u.f.c/g
Flora mesófila	<5 x 10 <sup>6</sup> u.f.c/g
Salmonella (serotipos enteritidis y typhimurium)	No detectado / 25gr. músculo

### VALORES NUTRICIONALES

Grasa (g/100g)	<4
Hidratos de carbono (g/100g)	<0.50
Proteínas (g/100g)	18,40
Sodio (mg/100g)	112,35
Valor energético	110 Kcal - 461kJ

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

**VIDA ÚTIL:** Congelación + 18 meses

### USO PREVISTO:

Destinado al consumo humano. Cocinar completamente antes de su consumo.

### 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)

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS


### Despiece Congelado

Código: A4511C  
 Edición: 07  
 Redacción: Calidad  
 Aprobación: Comercial  
 Última revisión: Ene 20'


#### ENVASADO

<b>Color</b>	Transparente y verde	
<b>Dimensiones (mm)</b>	310x310	
<b>Material bolsa</b>	Flow pack PE	
<b>Tara bolsa</b>	0.0147 Kg	
<b>Tipo</b>	Bolsa plástico transparente con serigrafía BonPollo	
<b>Nº unidades</b>	-	
<b>Peso unitario</b>	1 Kg (peso fijo)	

#### EMBALAJE

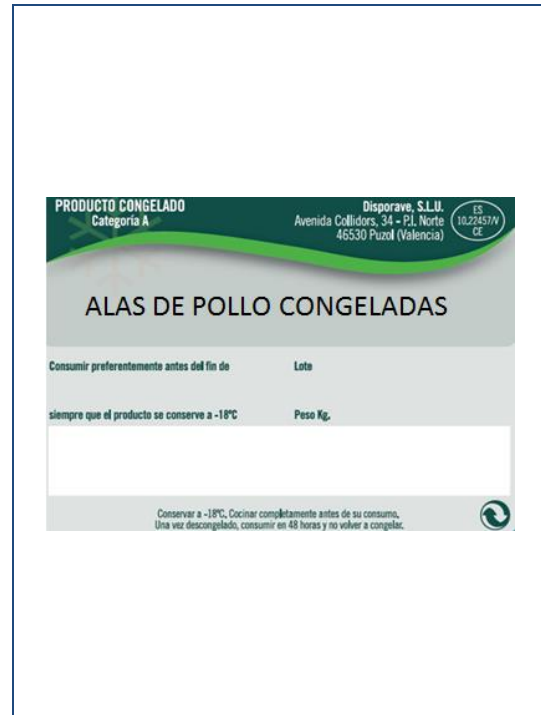
<b>Color</b>	Anónima blanca	
<b>Dimensiones (mm)</b>	496x296x120	
<b>Material</b>	Cartón	
<b>Tara envase</b>	0.350 kg aprox	
<b>Tipo</b>	Caja de cartón	
<b>Nº de unidades</b>	5 (bolsas por caja)	
<b>Peso unitario</b>	5 kg (peso fijo)	

#### PALETIZACIÓN

<b>Altura Total (mm)</b>	1800	
<b>Material</b>	Madera	
<b>Nº de cajas</b>	84	
<b>Nº de capas</b>	14	
<b>Nº cajas por capa</b>	6	
<b>Peso neto</b>	420 Kg (peso fijo)	
<b>Tipo</b>	Palet madera europeo 800x1200 mm	

### ETIQUETAJE

Denominación producto	ALAS DE POLLO CONGELADAS
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 de embolsado. DD/MM/AAAA (DD= Día. MM= Mes. AAAA = Año)
Hora etiquetado	No se aplica
Idiomas	Castellano
Lote	XXAAMM ( AA=Año, MM=Mes)
Menciones	Conservar a -18°C. Cocinar completamente antes de su consumo. Una vez descongelado, consumir en 48 horas y no volver a congelar
Nº RGS	10.22457/V
Origen	Varios
Datos nutricionales	No aplica
Peso neto	Peso fijo 1 Kg
Código de barras BOLSA	EAN 8435361212045



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