|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**  **Despiece Congelado** | Código: A33211C  Edición:  Redacción: Calidad  Aprobación: Comercial  Última revisión: Junio17 |
| **ARTÍCULO AXAPTA:** A33211C **CÓDIGO EAN:** 98435361212895  **IDIOMA:** Español  **DENOMINACIÓN COMERCIAL:** HIGADOS DE POLLO CONGELADOS BOLSA 1 KG- (10 KG) | | |
| **ANIMAL / CATEGORÍA SACRIFICIO**  POLLO SIN ESPECIFICAR   |  | | --- | |  |   **COLOR CLASE**  - (A)  **CALIBRE**  -  **DESCRIPCIÓN GENERAL**  Hígados y corazones procedentes de canales calibradas obtenidas a partir de aves a partir de aves sanas sacrificadas en condiciones higiénicas, embolsadas y encajadas higiénicamente  **INGREDIENTES/ALÉRGENO:**  No / Ausencia de alérgenos   |  |  | | --- | --- | | **Salmonella** | Ausencia / 25gr. músculo | |  |  |   **VALORES MICROBIOLÓGICOS :** Según los criterios del reglamento 2073/2005 y sus modificaciones y Reglamento 1441/2007 | | |
| **MODO DE CONSERVACIÓN :** Conservar a -18ºC **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 característico del producto. Ausencia de lesiones físicas, edemas, tumores. 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: A33211C  Edición:00  Redacción: Calidad  Aprobación: Comercial  Última revisión: Junio17 |
| **ENCAJADO**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Color** | Transparente | |  | | --- | |  | | | **Tipo bolsa** | Bolsa plástico G150 | | **Material bolsa** | PE baja densidad - galga 150 | | **Dimensiones bolsa (mm)** | 300x180x180 | | | |
| **EMBALAJE**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Color** | Anónima blanca | |  | | --- | |  | | | **Dimensiones (mm)** | 496x296x120 | | **Material** | Cartón | | **Tara envase** | 0.350 kg aprox | | **Tipo** | Caja de cartón | | **Nº de unidades** | - | | **Peso unitario** | 10 Kg (peso fijo) | | | |
| **PALETIZACIÓN**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Altura Total (mm)** | 1800 |  | | **Material** | Madera | | **Nº de cajas** | 84 | | **Nª de capas** | 14 | | **Nª cajas por capa** | 8 | | **Peso neto** | 840 Kg (peso fijo) | | **Tipo** | Palet madera europeo 800x1200 mm | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**  **Despiece Congelado** | Código: A33211C  Edición: 00  Redacción: Calidad  Aprobación: Comercial  Última revisión: Junio17 |
| **ETIQUETAJE**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Denominación producto** | HIGADOS DE POLLO CONGELADOS | |  | | --- | |  | | | **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** | DD/MM/AAAA (DD= Día. MM= Mes. AAAA = Año) – Fecha de encajado | | **Hora etiquetado** | No se aplica | | **Idiomas** | Castellano | | **Lote** | XXAAMM ( AA=Año, MM=Mes) | | **Menciones** | Conservar a -18ºC. 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 10 Kg | | **Código de barras** | EAN 98435361212895 | | | |
| **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** | Jorge GARCIA | **Departamento Producción** | Luis Miguel YUSTE | | **Departamento Calidad** | Tania JAREÑO | **Dirección** | Raúl MORENO | | | |