|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS****Despiece Congelado** | Código: A33211CEdición: Redacción: CalidadAprobación: ComercialÚltima 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: A33211CEdición:00Redacción: CalidadAprobación: ComercialÚltima 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: A33211CEdición: 00Redacción: CalidadAprobación: ComercialÚltima 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 |

 |