

# ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

## Despiece Congelado

Código: A4142C  
Edición: 04  
Redacción: Calidad  
Aprobación: Comercial  
Última revisión: Junio17

ARTÍCULO AXAPTA: A4142C CÓDIGO EAN: 98435361211768

IDIOMA: Español

DENOMINACIÓN COMERCIAL: CUARTOS TRASEROS DE POLLO BL JUMBO CONG INTERFOLIADOS CALIBRADOS (400-500 g/ud)

**ANIMAL / CATEGORÍA**

POLLO

**SACRIFICIO**

SIN ESPECIFICAR

**COLOR**

BLANCO

**CLASE**

(A)

**CALIBRE**

400-500 g/ud

**TIPO DE PIEZA**

Cuartos traseros de pollo

**DESCRIPCIÓN GENERAL**

Cuarto 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.



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, encajada y congelada.

**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	Ausencia / 25gr. músculo

**VALORES NUTRICIONALES**

Almidon (g/100g)	-
Colesterol (mg/100g)	-
Fósforo (mg/kg)	-
Grasa (g/100g)	1.1
Hidratos de carbono (g/100g)	<0.50
Hierro (ppm)	-
Polialcoholes (g/100g)	-
Proteínas (g/100g)	19.4
Sodio (mg/100g)	98.89
Valor energético	88 kCal - 371 kJ

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

**VIDA ÚTIL:** Congelación + 24 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: A4142C  
 Edición: 04  
 Redacción: Calidad  
 Aprobación: Comercial  
 Última revisión: Junio17

#### ENCAJADO

Color	Azul
Tipo bolsa	Bolsa PEAD azul
Material bolsa	Polietileno de alta densidad - galga 70
Tara bolsa	16.45 g/unidad ± 10%
Dimensiones bolsa (mm)	700x500 mm
Nº capas	2
Tipo lámina	Lámina PEBD azul
Material lámina	Polietileno de baja densidad – galga 150
Tara lámina	6.64 g/unidad ± 5%
Dimensiones lámina (mm)	350x550 mm



#### EMBALAJE

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



#### PALETIZACIÓN

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



# ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

## Despiece Congelado

Código: A4142C  
 Edición: 04  
 Redacción: Calidad  
 Aprobación: Comercial  
 Última revisión: Junio17

### ETIQUETAJE

Denominación producto	CUARTOS TRASEROS DE POLLO BL JUMBO CONG INTERFOLIADOS CALIBRADOS (400-500 g/ud)
Calibre	400-500 g/ud
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 98435361211768



### 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