ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Despiece Congelado

Código: A4120C
Edición: 06
Redacción: Calidad
Última revisión: Enero22'

ARTÍCULO AXAPTA: A4120C **CÓDIGO EAN:** 98435361210952
IDIOMA: Español
DENOMINACIÓN COMERCIAL: PECHUGA DE POLLO BL CONGELADA INTERFOLIADA 5 KG

ANIMAL / CATEGORÍA
POLLO

SACRIFICIO
SIN ESPECIFICAR

COLOR
BLANCO

CLASE
(A)

CALIBRE
Sin calibre

TIPO DE PIEZA
Filetes de pechuga de pollo con o sin solomillo

DESCRIPCIÓN GENERAL
Pechuga sin piel, partida, procedente 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.
Pechuga, correspondiente a la porción de carne de la canal de ave, compuesta por un filete, con o sin solomillo, obtenida en línea de corte manual con cuchillo, encajada y congelada.

INGREDIENTES/ALÉRGENOS
No / Ausencia de alérgenos

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

Salmonella (serotipos Enteritidis y Typhimurium)	No detectado / 25gr. músculo

MODO DE CONSERVACIÓN : Conservar a -18ºC **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: A4120C
Edición: 06
Redacción: Calidad
Última revisión: Enero22'

ENCAJADO

Color	Azul
Tipo bolsa	Bolsa azul
Tara bolsa	16.45 g/unidad ± 10%
Dimensiones bolsa (mm)	1020x560 mm
Nº capas	3 o 4
Tipo lámina	Lámina azul
Tara lámina	6.64 g/unidad ± 5%
Dimensiones lámina (mm)	350x550 mm

EMBALAJE

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

PALETIZACIÓN

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

DISPORAVE BonChef restauración	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS** **Despiece Congelado**	Código: A4120C Edición: 06 Redacción: Calidad Última revisión: Enero22’

ETIQUETAJE

Denominación producto	PECHUGA DE POLLO BL CONGELADA INTERFOLIADA
Calibre	Sin especificar
Ingredientes/Alérgenos	No / Ausencia de alérgenos
Clase	(A)
Certificación	-
Identificación distribuidor	DISPORAVE S.L.U. Puçol (Valencia)
Fecha de caducidad	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
Lote	AAAAMM (AA=Año, 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 5 Kg
Código de barras	EAN 98435361210952

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

Dirección	Gabriel PERELLO	**Departamento Calidad**	Tania JAREÑO