



Ficha Técnica > TRASERO POLLO BL "PJ" CONG.

CODIGO: 601244101

FT: 1244101

FECHA: 20/05/2022



DESCRIPCIÓN

Pieza anatómica de la canal de ave de corral, compuesta por la musculatura que envuelve al fémur, tibia, peroné y la zona distal de la columna vertebral.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros según normativa CE 1441/2007 Y CeNAN

Parámetros	Valores
R.T.M.A.	< 1000000 (u.f.c/g)
Listeria Monocytogenes	< 10 (u.f.c/g)
E. Coli	< 1000 (u.f.c/g)
S. Aureus	< 100 (u.f.c/g)
Salmonella spp	Ausencia / 25 g

Alérgenos y OGM

No presentes

PRESENTACIÓN COMERCIAL	CAJA
Tipo de conservación	Congelado
Cajas por palet	200 Cx.
Peso aprox. por palet	+/- 1000 Kg.
Tipo de envasado	Granel
Peso aprox. por envase	±5 Kg.
Tipo de paletizado	8 Cx. X Fila – Palet EUR.

CONSERVACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

Temperatura de Conservación	- 18 °C
Temperatura de transporte	- 18 °C
Fecha de caducidad / Vida útil	18 Meses.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	ASPECTO: NORMAL COLOR Y OLOR CARACTERÍSTICOS DE CARNE DE POLLO.
USO	Procesado en la industria alimentaria / Someter a tratamiento térmico antes del consumo.

REALIZADO POR:	APROBADO:	APROBADO:
----------------	-----------	-----------