

**DISPORAVE****BonPollo**
restauración

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Despiece Congelado

Código: A4137C
Edición: 03
Redacción: Calidad
Aprobación: Comercial
Última revisión: Marzo16

ARTÍCULO AXAPTA: A4137C

CÓDIGO EAN: 98435361211188

IDIOMA: Español

DENOMINACIÓN COMERCIAL: ESCALOPES DE POLLO BL CONGELADOS IDEAL RESTAURACIÓN 5 KG

ANIMAL / CATEGORÍA

POLLO

SACRIFICIO

SIN ESPECIFICAR

COLOR

BLANCO

CLASE

(A)

CALIBRE

Sin calibre

TIPO DE PIEZA

Contramuslos de pollo deshuesados y abiertos en filete

DESCRIPCIÓN GENERAL

Escalopes, procedentes 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.



Porción de la canal de ave, compuesta por la musculatura que envuelve el fémur, obtenida en línea de corte manual, a partir del corte a nivel de las dos articulaciones del muslo, encajada y congelada.

INGREDIENTES/ALÉRGENOS

No / Ausencia de alérgenos

VALORES MICROBIOLÓGICOS

Entero bacterias	<5 x 10 ³ u.f.c/g
E. Coli	<5 x 10 ² u.f.c/g
Flora mesófila	<5 x 10 ⁶ 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: A4137C
Edición: 03
Redacción: Calidad
Aprobación: Comercial
Última revisión: Marzo 16

ENCAJADO

Color	Azul
Tipo bolsa	Bolsa PEAD azul
Material bolsa	Polietileno de alta densidad - galga 60
Tara bolsa	16.45 g/unidad \pm 10%
Dimensiones bolsa (mm)	1020x560 mm
Nº capas	3 o 4
Tipo lámina	Lámina PEBD azul
Material lámina	Polietileno de baja densidad – galga 150
Tara lámina	6.64 g/unidad \pm 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: A4137C
 Edición: 03
 Redacción: Calidad
 Aprobación: Comercial
 Última revisión: Marzo16'

ETIQUETAJE

Denominación producto	ESCALOPES DE POLLO BL CONGELADOS IDEAL RESTAURACIÓN
Calibre	Sin especificar
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 98435361211188



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	Raúl MORENO	Departamento Producción	Luis Miguel YUSTE
Departamento Calidad	Dto. Calidad	Dirección	Miguel GARCIA