

PRODUCTO
POLLO LIMPIO TROCEADO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Canal de pollo, eviscerada y sin cuello ni cabeza, en presentación troceada. Categoría A.

Conservación

Producto fresco

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Escherichia Coli n=5 m= 0 ufc/cm3 M= 1000 ufc/cm3
Salmonella sp. n=5 c=0 Ausencia en 25grs.

Grasas	<15%
Tejidos conjuntivos	<10%

ENVASADO*

Envase primario: Bolsa de polietileno de alta densidad (HDPE).
Dimensiones envase primario: 30x40cm.
Envase secundario: Caja de plástico reutilizable.
Dimensiones envase secundario: 60x40x20cm.
Formato: Por unidad, según petición del cliente (1 pieza/bolsa).

**Los materiales en contacto con el producto (envases primarios) son aptos para alimentación.*

ORIGEN	ESPAÑA
---------------	--------

OMG	NO	ALÉRGENOS	NO
------------	----	------------------	----

ETIQUETADO

Etiquetado con peso neto, fecha de envasado, consumo preferente o caducidad, categoría, marca sanitaria, modo de conservación, origen, lote, razón social y dirección del fabricante. Según reglamento (CE) 1169/2011.

NORMATIVA

- Reglamento 852/2004 relativo a la Higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento 853/2004 por el que se establecen las Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento 2073/2005 relativo a los Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento 1086/ 2011 por el que se modifican el anexo II del Reglamento (CE) nº 2160/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo I del Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión en la que concierne a la salmonella en la carne fresca de aves de corral.
- Reglamento 931/2011 relativo a los requisitos en materia de trazabilidad establecidos por el Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo para los alimentos de origen animal.
- Reglamento (CE) n o 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006 , por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

R.G.S.E.A.A.

ES
10.07355/V
CE

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Temperaturas de almacenamiento, mercancía retractilada e identificada, camiones limpios y desinfectados.

Temperatura almacenaje: 0 < 4 C°

Temperatura transporte: 0 < 4 C°

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Fecha de caducidad para producto refrigerado de 6 días.

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN

Mantener siempre la temperatura de almacenamiento. Este producto debe ser cocinado previamente. Uso previsto: Para toda la población.

APROBACION DEL RESPONSABLE DEL SISTEMA DE CALIDAD Y FECHA

Borja Angosto
Dpto. Calidad

 **POLLOS PLANES, S.L.**
C.I.F. B-48824538
Polígono Bobdar - Esquina Calles 3 y 8
46130 MASSAMAGRELL (Valencia)

En Massamagrell, a 07 de agosto de 2018