

<b>PRODUCTO:</b>	PECHUGA DE PAVO FILETEADA CONGELADA	<b>CÓDIGO ARTÍCULO:</b>	45141
------------------	-------------------------------------	-------------------------	-------

<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:</b>		Porción muscular fileteada de la región pectoral sin la base ósea. Con un peso medio por filete de: 80 +/- 20g			
<b>Grupo:</b>		Fresco	<u>Congelado</u>		
<b>Características organolépticas</b>	<b>COLOR</b>	Típico	<b>OLOR</b>	Típico	
	<b>TEXTURA</b>	Típica	<b>SABOR AL COCINADO</b>	Típico	
<b>VIDA ÚTIL:</b>	ENVASADO + 18 MESES	<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:</b>			
		Conservar a <-18°C			
<b>INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:</b>		Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.			
<b>USO PREVISTO:</b>		Uso industrial o cadena de distribución.			
<b>MENCIÓN OBLIGATORIA:</b>		Cocinar antes de ser consumido.			
<b>ENVASADO:</b>	<b>Material:</b> Cajas de cartón de 5 kg + lámina	<b>EMBALAJE:</b>	<b>Material:</b> Palet de madera + caja cartón <b>Nº ud:</b> 135 unidades <b>Peso aprox.</b> 675 kg + palet		
<b>ETIQUETADO:</b>	Etiquetado con peso neto y fecha de envasado.				

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	CRITERIOS QUÍMICOS
Aerobios mesófilos	Humedad (%)
< 1.000.000 ufc/g	71+/-2%
Staphilococcus aureus	Proteína (%)
< 100 ufc/g	24+/-2%
Clostridium perfringens	Grasa (%)
< 50 ufc/g	2 +/-2%
Salmonella spp.	
<b>Ausencia/ 25 g</b>	
Escherichia coli	
< 500 ufc/g	
Listeria monocitogenes	
< 100 ufc/g	

NORMATIVA
<ul style="list-style-type: none"> <li>•Reglamento 852/2004 relativo a la Higiene de los productos alimenticios, y sus modificaciones.</li> <li>•Reglamento 853/2004 por el que se establecen las Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, y sus modificaciones.</li> <li>•RD 640/2006 por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.</li> <li>• Reglamento 543/2008 por el que se establecen normas de desarrollo del Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo en lo que atañe a la comercialización de carnes de aves de corral.</li> <li>• Reglamento nº 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones.</li> <li>•Reglamento 2073/2005 relativo a los Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.</li> <li>•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.</li> <li>•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.</li> <li>•No contiene ni alérgenos ni Organismos Modificados Genéticamente.</li> </ul>

<b>Realizado por:</b> <b>Calidad</b>	<b>Aprobado por:</b> <b>Dirección</b>
--------------------------------------	---------------------------------------