


<b>PRODUCTO:</b>		SOLOMILLO PAVO ( vacio - congelado)			<b>CÓDIGO ARTÍCULO:</b>	45271
<b>CLIENTE</b>	FRIOLISA - GELAND					
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:</b>		Porción muscular de la región pectoral interna sin piel y sin la base ósea. ( solomillo procedente de pavo macho de unos 400g ±75 g por pieza)				
<b>Grupo:</b>		Fresco	<u>vacio + 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 -18°C				
<b>INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:</b>		Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.				
<b>USO PREVISTO:</b>	Consumo					
<b>MENCIÓN OBLIGATORIA:</b>	Cocinar antes de ser consumido.					
<b>ENVASADO:</b>	<u>vacio - congelado</u>	ATMOSFERA PROTECTORA	RETRACTIL			
<b>TIPO BANDEJA:</b>						
<b>ETIQUETADO:</b>	Con peso neto y fecha de congelación, peso fijo					
<b>Código EAN</b>	8413679452711					



<b>DIAS MÁXIMO DES DE SACRIFICIO A DESPIECE</b>	0-3
<b>DIAS MÁXIMO DES DE DESPIECE A ENVASADO</b>	0-2

MATERIA PRIMA					
DEFECTOS					
<b>Plumas y cañones (Uds/envase)</b>	Ausencia	<b>Escarcha</b>	N/A	<b>Suciedad (Heces o Bilis)</b>	Ausencia
<b>Materias extrañas</b>	Ausencia	<b>Hematomas</b>	Ausencia	<b>Unidades rotas %</b>	Ausencia
<b>Quemaduras</b>	Ausencia	<b>Puntas Rotas</b>	N/A	<b>Arañazos (cm)</b>	Ausencia
<b>Desgarros</b>	Ausencia	<b>Coágulos (cm)</b>	Ausencia	<b>Uniformidad tamaño</b>	N/A

DATOS EMBALADO CAJA					
<b>Tipo</b>	<b>Medidas caja</b>			<b>Código EAN caja</b>	<b>9841367945271</b>
caja carton GELAND 5kg	<b>Largo</b>	380 mm	<b>Alto</b>	106 mm	
	<b>Ancho</b>	257 mm	<b>Peso</b>	276 g	
<b>PALETIZADO</b>	<b>Tipo</b>	<b>Uds/caja</b>	<b>Cajas/capa</b>	<b>Capas/palet</b>	
	Madera	12	9	15	
<b>CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS</b>			<b>CRITERIOS QUÍMICOS</b>		
Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g	Humedad (%)	72 +/-2%		
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g	Proteína (%)	24 +/-2%		
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g	Grasa (%)	1 +/-2%		
Salmonella spp.	<b>Ausencia/ 25 g</b>				
Escherichia coli	< 500 ufc/g				
Listeria monocitogenes	< 100 ufc/g				



#### NORMATIVA

- Reglamento 852/2004 relativo a la Higiene de los productos alimenticios, y sus modificaciones.
- Reglamento 853/2004 por el que se establecen las Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, y sus modificaciones.
- 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.
- 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.
- Reglamento nº 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones.
- 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.
- No contiene ni alérgenos ni Organismos Modificados Genéticamente.

Aprobado por : Cliente	Realizado por: calidad (Padesa)	Revisado por : Dirección
------------------------	---------------------------------	--------------------------