

PRODUCTO:		CUARTOS POLLO (320 / 370 g) IQF . Peso Fijo 5 kg			CÓDIGO PADESA:	61082
CLIENTE	GELAND (JETEXTRAMAR)	Código producto cliente	970	ORIGEN	ESPAÑA	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:		Porción de las extremidades posteriores que tiene como soporte óseo el fémur, la tibia y el peroné con sus correspondientes músculos y con la porción correspondiente de cadera.				
Grupo:		Fresco	Congelado IQF			
Características organolépticas	COLOR	Típico	OLOR	Típico		
	TEXTURA	Típica	SABOR AL COCINADO	Típico		
VIDA ÚTIL:	ENVASADO + 18 MESES	CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:				
		Conservar -18°C				
INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:		Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.				
USO PREVISTO:	Cadena de distribución.					
MENCIÓN OBLIGATORIA:	Cocinar antes de ser consumido.					
ALÉRGENOS	No contiene ni trazas de ellos					
ENVASADO:	<u>GRANEL</u>					
TIPO BANDEJA /FILM:	bolsa azul g100 + CAJA CARTON GELAND 5 kg					
ETIQUETADO:	Con peso neto y fecha de congelación, peso fijo					
LOTE	yyyyzz (y: pollo o pavo y centro de envasado) y (z: día juliano)					
Código EAN	84136790610821					



DIAS MÁXIMO DES DE SACRIFICIO A DESPIECE	0-3
DIAS MÁXIMO DES DE DESPIECE A ENVASADO	0-2

MATERIA PRIMA					
DEFECTOS					
Plumas y cañones (Uds/envase)	Ausencia	Escarcha	N/A	Suciedad (Heces o Bilis)	Ausencia
Materias extrañas	Ausencia	Hematomas	Ausencia <1cm	Unidades rotas %	Ausencia
Quemaduras	Ausencia	Puntas Rotas	N/A	Arañazos (cm)	Ausencia
Desgarros	Ausencia	Coágulos (cm)	Ausencia <1cm	Uniformidad tamaño	N/A

DATOS EMBALADO CAJA					
Tipo	Medidas caja			Código EAN caja	84136790610821
CARTÓN GELAND 5 KG	Largo		Alto		
	Ancho		Peso		
PALETIZADO	Tipo	Uds/caja	Cajas/capa	Capas/palet	
	palet madera europeo		9	126 c/palet	

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS		CRITERIOS QUÍMICOS (por 100g /producto)	
Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g	Humedad (%)	75,5 +/-2%
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g	Proteína (%)	22,6 +/-2%
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g	Grasa (%)	0,7 +/-2%
Salmonella spp.	Ausencia/ 25 g		
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
------------------------	---------------------------------	--------------------------