

FICHA TECNICA DE PRODUCTO:

PECHUGA DE POLLO FILETEADA Y CONGELADA.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

PECHUGA DE POLLO procedente del despiece de canales de pollo, congelada y fileteada

PROCESO DE ELABORACION:

Carne refrigerada, que previa inspección visual de Control de Calidad, se procede a su congelación de manera rápida en el túnel de congelación para evitar contaminaciones y obtener el producto final con las características de calidad preestablecidas.



INGREDIENTES: Pechuga de pollo.

ALERGENOS: No contiene ninguno de los alérgenos listados en el ANEXO II del Reglamento (UE) Nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

OGM: No proviene de animales modificados genéticamente.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS APLICABLES propios de la empresa:

c= número de muestras que dan valores entre m y M.

n= número de unidades que componen la muestra.

- SalmonellaAusencia en 10 g.
- Recuento colonias aerobias (n=5; c=2)m= 5x10⁵ y M= 5x10⁶ ufc/g
- E.coli (n=5; c=2) m=50 y M= 500 ufc/g

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:

El producto debe mantenerse en cámaras cuyas temperaturas sean inferiores a menos de -18º C, para una perfecta conservación, evitando roturas de la cadena de frío, y teniendo una fecha de consumo preferente de 24 MESES desde su congelación.

DATOS DEL ENVASE:

Todas las materias auxiliares como cartón, plástico, bolsas, etc., utilizadas en la elaboración del producto, están autorizadas para uso alimentario y cumplen con la legislación vigente.

SISTEMA DE TRAZABILIDAD DE LOS PRODUCTOS.

Todos los productos de la empresa constan de un número de lote para poder controlar su trazabilidad y cumplir con la legislación vigente.

USO PREVISTO:

La utilización del producto será siempre previa descongelación en refrigeración y cocinado completo del mismo. Este producto va destinado a la población en general.



FECHA CREACIÓN: ENERO 2017

Nº REVISIÓN: 6

FECHA: 24/05/2024

DOCUMENTO Nº 7-160022

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO:

La presentación del producto se realiza en FILETEADO, realizándose el corte por sierra mecánica en filetes de aproximadamente 1.00 cm. Encajados de forma **interfoliada** en cajas de 5 Kg.

PESO CAJA	5 kg Unificado
CAJAS X FILA:	9
FILAS X PALET	16
TOTAL CAJAS	144

Y cualquier otra alternativa a requerimiento del cliente.

APROBADO POR DIRECCIÓN: 24-05-2024.

