


Código	60827	Denominación Comercial	PECHUGA POLLO BL FILETEADA CS CONG BOLSA 600gr	Revisión	00	Fecha Revisión	24-04-23
--------	-------	------------------------	--	----------	----	----------------	----------

Aspectos generales		
Descripción	Pechuga de Pollo Balnco Fileteada con Solomillo Congelada	
Formato	BOLSA 600g	
Forma de codificar lote	9 dígitos: Marca, Origen, Semana y Año de Envasado MMM OO SS AA Ej. 01/01/2013 Lote 000 00 01 13	
Registro sanitario	10.11524/PO	

Composición y valor nutricional		
Composición	Información Nutricional por 100g	
Filete de Pechuga de Pollo con el Músculo Pectoral Profundo (Según Art. 1 Apdo. 2 del Reglamento 543/2008).	Valor Energético(KJ/Kcal)	454 / 107
Categoría A.	Grasas (g)	1,0
	De las cuales Acidos Grasos Saturados (g)	0,3
	Hidratos de Carbono (g)	0,1
	De los cuales Azúcares (g)	0,1
	Proteínas (g)	24
	Sal (g)	0,1

Propiedades Físicas			
Peso medio aproximado:	65	g/ud	Color: Blanco Cremoso
Peso máximo aproximado:	120	g/ud	Olor: Firme
Peso mínimo aproximado:	45	g/ud	Textura: Característico, no persistente ni penetrante
			pH: 6,0 (18,3°C)
			Aw: 0,972

Criterios Microbiológicos				
Microorganismos	Plan de Toma de Muestras ⁽¹⁾		Límites ⁽²⁾	
	n	c	m	M
<i>Salmonella typhimurium</i> ⁽²¹⁾ <i>Salmonella enteritidis</i>	5	0	Ausencia/25 g	

Reglamento (CE) nº 1086/2011 que modifica el Reglamento (CE) 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

⁽¹⁾ n = número de unidades que componen la muestra; c = número de muestras que dan valores entre m y M; ⁽²⁾ m=M

⁽²¹⁾ Por lo que respecta a la *Salmonella typhimurium*, solo se incluye la 1,4,[5],12:i:-»

Interpretación de los resultados de las pruebas:

- satisfactorio, si todos los valores observados indican ausencia de la bacteria

- insatisfactorio, si se detecta la presencia de la bacteria en cualquiera de las muestras.

Contaminantes		
Contaminantes	Límite máximo	Referencia Legislativa
Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)	1,75 pg/g grasa	Reglamento 1259/2011 que modifica al Reglamento 1881/2006
Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB-OMS)	3,0 pg/g grasa	
Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM – 6)	40 ng/g grasa	
Plomo	0,10 mg/Kg peso fresco	Reglamento 1881/2006
Cadmio	0,05 mg/kg peso fresco	Reglamento 488/2014 que modifica el Reglamento 1881/2006
Melamina	2,5 mg/kg	Reglamento 594/2012 que modifica el Reglamento 1881/2006
Cloratos	0,05 mg/kg	Reglamento 2020/749 que modifica el anexo III del Reglamento 396/2005

OGM's

El producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento 1829/03 (alimentos y piensos modificados genéticamente) por lo que no requiere etiquetado de OGM's



Ficha Técnica de Producto

FR-01-03
Edición 01
Fecha: 25-06-21
Página 2 de 2

Alérgenos

Alérgeno	Presente como ingrediente (especificar)	Posible contaminación cruzada
1. Cereales con gluten y derivados	No	No
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	No
3. Huevos y productos a base de huevos	No	No
4. Pescado y productos a base de pescado	No	No
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets	No	No
6. Soja y productos a base de soja	No	No
7. Leche y sus derivados (incluida la Lactosa)	No	No
8. Frutos de cáscara y derivados	No	No
9. Apio y productos derivados	No	No
10. Mostaza y productos derivados	No	No
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No	No
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro	No	No
13. Altramuces y productos a base de altramuces	No	No
14. Moluscos y productos a base de moluscos	No	No

Vida útil - Modo de Conservación - Población de Destino - Modo de uso

Vida útil	18 meses en condiciones normales de conservación. Una vez descongelado consumir en 24h
Modo de Conservación	Conservar a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado.
Población de destino	Producto destinado a todos los consumidores en general, exceptuando aquellas personas que presenten alergias o intolerancias a algunos de sus ingredientes.
Modo de uso	El producto requiere de un tratamiento térmico completo previo a su consumo

Logística

Envase	Material	Peso	Dimensiones		
Bolsa	PET12+LDPE 50	0,600Kg	360 x 260 mm (Larg x Anch)		
Caja	Cartón	6 Bolsas (3,6kg)	Interiores: 375 x 250 x 165 mm (Larg x Anch x Alt) Exteriores: 383 x 258 x 177 mm (Larg x Anch x Alt)		
PALET	Cajas por cada base	Bases por palet	Total cajas	Peso aprox	Altura aprox
	9	11	99	356,4	1,965

Etiquetado

Razón Social	Pais de Origen
Dirección Social	Lote
Nº Registro Sanitario	Peso Neto
Denominación Legal de producto	Condiciones de Conservación
Denominación Comercial de producto	Modo de uso
Fecha de Consumo preferente	EAN 128
Fecha de Congelación	

Realizada por: Jéniffer Piñeiro
Departamento de Calidad
LAGO AVES, HUEVOS Y CAZA, S.A.

Revisada por:

Responsable de Calidad
LAGO AVES, HUEVOS Y CAZA, S.A.