

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Despiece Congelado

Código: A4733C
Edición: 04
Redacción: Calidad
Última revisión: Enero22'

ARTÍCULO AXAPTA: A4733C

CÓDIGO EAN: 98435361213045

IDIOMA: Español

DENOMINACIÓN COMERCIAL: JAMONCITOS DE POLLO BL CONGELADOS IQF 130-170 g/ud 5 KG

ANIMAL / CATEGORÍA

POLLO

SACRIFICIO

SIN ESPECIFICAR

COLOR

BLANCO

CLASE

(A)

CALIBRE

130-170 g/ud

TIPO DE PIEZA

Jamoncitos de pollo

DESCRIPCIÓN GENERAL

Jamoncitos procedentes de canales calibradas, totalmente evisceradas (sin presencia de intestinos, hígado, molleja, buche, tráquea y pulmones) desprovistas de patas, cabeza y cuello, obtenidas a partir de aves sanas sacrificadas en condiciones higiénicas.

Porción de la canal de ave, compuesta por la musculatura que envuelve la tibia y el peroné, obtenida en línea de corte automático, a partir del corte a nivel de la articulación del muslo, encajadas congeladas.

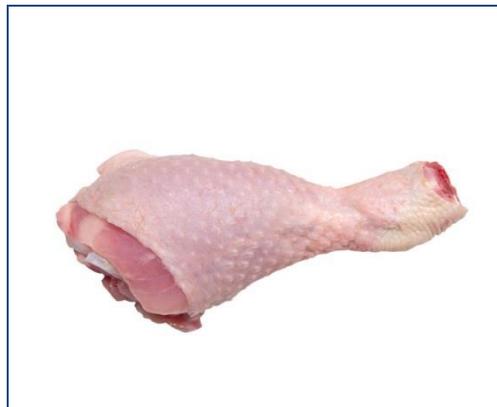
INGREDIENTES/ALÉRGENOS

No / Ausencia de alérgenos

VALORES MICROBIOLÓGICOS: Según los criterios del reglamento 2073/2005 y sus modificaciones

Salmonella (serotipos Enteritidis y Typhimurium)

No detectado / 25gr. músculo



MODO DE CONSERVACIÓN: Conservar a -18°C

VIDA ÚTIL: Congelación + 18 meses

USO PREVISTO: Producto destinado a la industria cárnica/ gran distribución que se utilizará para la venta a distribuidores, o bien para la venta al consumidor final. Cocinar completamente antes de su consumo.

POBLACIÓN DESTINO: El producto no se destina concretamente a ningún grupo de especial riesgo, sino que va destinada al público en general

CARACTERÍSTICAS ORGALOLÉPTICAS: El producto una vez descongelado adquiere un aspecto, color y olor de carne fresca de pollo. Ausencia de lesiones físicas, edemas, tumores y hematomas Ausencia de heces, suciedad o cuerpos extraños que puedan afectar a la seguridad alimentaria (cuerpos metálicos y de alta consistencia).

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS: Los productos suministrados cumplen con el Reglamento CE 1881/2006.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Despiece Congelado

Código: A4733C
Edición: 04
Redacción: Calidad
Última revisión: Enero22'

ENCAJADO

Color	Azul
Tipo bolsa	Bolsa azul
Tara bolsa	16.45 g/unidad ± 10%
Dimensiones bolsa (mm)	1020x560 mm
Nº capas	-
Tipo lámina	-
Tara lámina	-
Dimensiones lámina (mm)	-



EMBALAJE

Color	Verde-Marca BonPollo Restauración
Dimensiones (mm)	TAPA: 392x292x100 mm Base: 382x282x100 mm
Tara envase	0.336 kg aprox
Tipo	Caja de cartón
Nº de unidades	-
Peso unitario	5 kg (peso fijo)



PALETIZACIÓN

Altura Total (mm)	1800
Nº de cajas	112
Nº de capas	14
Nº cajas por capa	8
Peso neto	560 Kg (peso fijo)
Tipo	Palet madera europeo 800x1200 mm





ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Despiece Congelado

Código: A4733C
Edición: 03
Redacción: Calidad
Última revisión: Enero22'

ETIQUETAJE

Denominación producto	JAMONCITOS DE POLLO BL CONGELADOS IQF 130-170 g/ud
Calibre	130-170 g/ud
Ingredientes/Alérgenos	No / Ausencia de alérgenos
Clase	(A)
Certificación	-
Identificación distribuidora	DISPORAVE S.L.U. Puçol (Valencia)
Fecha de caducidad	MM/AAAA (MM= Mes. AAAA = Año)
Fecha congelación	DD/MM/AAAA (DD= Día. MM= Mes. AAAA = Año)
Fecha producción	DD/MM/AAAA (DD= Día. MM= Mes. AAAA = Año) - Fecha de encajado
Hora etiquetada	No se aplica
Idiomas	Castellano
Lote	AAAAMM (AA=Año, AA=Año, MM=Mes)
Menciones	Conservar a -18°C. No volver a congelar tras descongelación. Cocinar completamente antes de consumir. Una vez descongelado consumir en 48h.
Nº RGS	10.22457/V
Origen	Varios
Datos nutricionales	No aplica
Peso neto	Peso fijo 5 Kg
Código de barras	EAN 98435361213045



TRANSPORTE

El transporte se tendrá que realizar a una temperatura de congelación. Los contenedores frigoríficos usados deberán estar completamente limpios y en buen estado para poder garantizar la calidad del producto.

OBSERVACIONES

Esta ficha técnica está expuesta a modificaciones sin notificación expresa de la empresa distribuidora, impuestas por las posibles variaciones de las características de las materias primas, reglamentaciones, etc.

APROBACIÓN

Dirección	Gabriel PERELLO 	Departamento Calidad	Tania JAREÑO 
-----------	--	-------------------------	---