



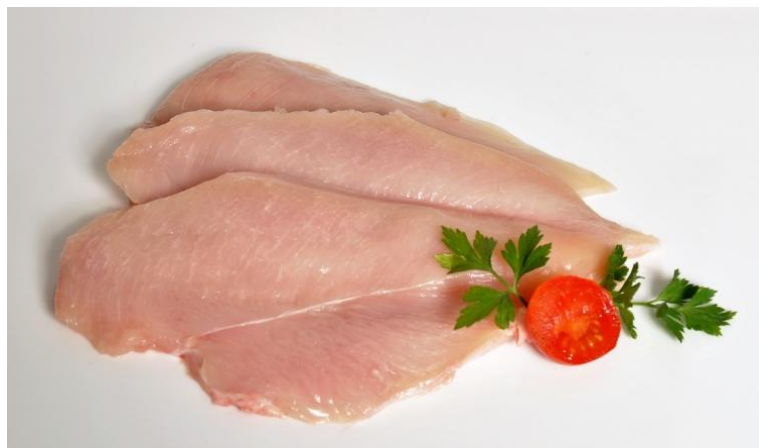
La calidad
que mereces

FICHA TÉCNICA DE FILETES DE POLLO

FILETES DE POLLO

Referencia	Peso	Unidades
00130302	5 Kg aprox.	-
00130308	1 Kg aprox.	-
05130304	5 Kg aprox	-

Temperatura
Entre 0 y 4°C
05130304 T^a<-18°C



1. Datos de la empresa

Razón Social	La Abuela Julia, S.L.	
Dirección	Calle Troya nº 36, 45190 Nambroca	
Teléfono y Fax	Telf.925 36 63 65 / fax 925 36 63 92	
Nº R.G.S.E.A.A.	10.07395/TO	
Persona de contacto	Beatriz de la Cuadra	bcmartin@laabuelajulia.com
Responsable calidad	Luis Martin	lmgarcia@laabuelajulia.com

2. Características del producto

Denominación	Filetes de pollo congelados	Filetes de pollo
Descripción del producto	Pechuga de pollo deshuesada, limpia (sin piel, ni esquilas), partida por la mitad y fileteada, obtenida en el despiece de pollo blanco, con la humedad natural y textura propia del producto.	
Presentación	Envasados en caja plástica cubiertos por lamina microperforada de plástico de uso alimentario.	Barqueta plástica termosellada con atmósfera modificada
Unidades por envase	-	-
Peso neto	5 Kg aprox.	1 Kg aprox.
Peso unidad individual	-	-

3. Ingredientes

Ingredientes	Pechugas de pollo
--------------	-------------------



FICHA TÉCNICA DE FILETES DE POLLO

4. Organismo genéticamente modificado

OGM No contiene

5. Condiciones del producto

Vida útil del producto	11 días desde la fecha de despiece (00130308)	6 días desde la fecha de despiece (00130302)	365 días desde la fecha de congelación (05130304)
Loteado	Día juliano		Mes de congelación + año
Conservación	Conservar entre 0-4° C		Conservar a <-18°C
Modo de uso	Cocinar completamente antes de su consumo. Una vez descongelado no volver a congelar (05130304)		

6. Características del producto

Características microbiológicas

Salmonella spp.	Ausencia/25 g
E-Coli β -Glucuronidasa	4.9×10^2 ufc/g

Características Organolépticas

Color y aspecto al corte	Coloración de carne con tonalidad blanquecina.
Aroma y sabor	Agradable y característico. Propio de la carne fresca de pollo.
Aspecto	Redondeado y alargado.
Textura	Firme y compacta al tacto.

7. Envase

Presentación	00130308
Tipo	Barqueta PPE Transparente
Longitud (cm)	25
Anchura (cm)	18
Altura (cm)	5
Volumen del envase (cm ³ / unidad)	2250

8. Embalaje

Tipo	Caja máster (cartón)	Caja plástica retornable (Euroenvase)
Longitud (cm)	52.6	60
Anchura (cm)	33.5	40
Altura (cm)	13.4	20
Volumen del envase (cm ³ / unidad)	23612.14	48000
Unidades de producto por embalaje	4	8



FICHA TÉCNICA DE FILETES DE POLLO

9. Paletización




Tipo de palet	Europeo de plástico
Nº de cajas por capa	4
Nº de capas	11
Kg / palet	6-7

10. Método de transporte y distribución

El transporte se realiza en vehículos refrigerados que permitan mantener una temperatura en los productos entre 0 C y 4° C.

11. Requisitos legales

- Reglamento 852/2004, del Parlamento Europeo del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de Abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento 853/2004, del parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento 2073/2005 y sus modificaciones, de la Comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y sus modificaciones.
- Reglamento 1441/2007 que modifica el Reglamento 2073/2005
- Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
- Reglamento 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de Diciembre de 2008 sobre aditivos
- Reglamento 2015/647 de la comisión por el que se modifica corrigen los anexos II y III del Reglamento 1333/2008

Elaborado	Revisado	Aprobado	Edición	Fecha	Modificaciones
			1	21.02.2018	Edición inicial
T. Calidad	R. Calidad	Adj. gerencia			

CONFORME EL CLIENTE

En caso de no devolver las especificaciones firmadas en el plazo de una semana se entienden que se aceptan las condiciones fijadas