

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Despiece Congelado

Código: A4126C
Edición: 08
Redacción: Calidad
Aprobación: Comercial
Revisión: 26/05/2023

ARTÍCULO AXAPTA: A4126C

CÓDIGO EAN: 98435361211386

IDIOMA: Español

DENOMINACIÓN COMERCIAL: PECHUGA FILETEADA DE POLLO BL CONGELADA IDEAL RESTAURACIÓN 5 KG

ANIMAL / CATEGORÍA

POLLO

SACRIFICIO

SIN ESPECIFICAR

COLOR

BLANCO

CLASE

(A)

CALIBRE

80-120 g/ud

TIPO DE PIEZA

Filetes de pechuga de pollo fileteado

DESCRIPCIÓN GENERAL

Pechuga sin piel, partida y fileteada procedente 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 carne de la canal de ave, compuesta por un filete con carne de espalda, sin solomillo, obtenida en línea de corte automático, encajada y congelada.

INGREDIENTES/ALÉRGENOS

No / Ausencia de alérgenos

VALORES MICROBIOLÓGICOS:

Salmonella (serotipos Enteritidis y Typhimurium)

No detectado / 25gr.
músculo



MODO DE CONSERVACIÓN: Conservar a -18°C

VIDA ÚTIL: Congelación +24 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.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS: Los productos suministrados cumplen la legislación actual vigente

DECLARACIÓN DE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM's): Este producto no contiene ni procede de organismos genéticamente modificados

LEGISLACIÓN APLICABLE: Reglamento CE 2073/2005, Reglamento UE 1086/2011, Reglamento UE 2023/915, Reglamento CE 470/2009, Reglamento UE 37/2010, Reglamento CE 396/2005, Reglamento CE 1829/2003 y Reglamento CE 1830/2003

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Despiece Congelado

Código: A4126C
 Edición: 08
 Redacción: Calidad
 Aprobación: Comercial
 Revisión: 26/05/2023

ENCAJADO

Color	Azul
Tipo bolsa	Bolsa azul
Tara bolsa	16.45 g/unidad $\pm$ 10%
Dimensiones bolsa (mm)	1020x560 mm
Nº capas	8 o 9 (aprox)
Tipo lámina	Lámina azul
Tara lámina	6.64 g/unidad $\pm$ 5%
Dimensiones lámina (mm)	350x550 mm



EMBALAJE

Color	Verde-Marca BonPollo Restauración
Dimensiones (mm)	388x250x91
Tara envase	0.225 kg aprox
Tipo	Caja de cartón
Nº de unidades	-
Peso unitario	5 kg (peso fijo)



PALETIZACIÓN

Altura Total (mm)	1800
Nº de cajas	162
Nº de capas	18
Nº cajas por capa	9
Peso neto	810 Kg (peso fijo)
Tipo	Palet europeo 800x1200 mm



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Despiece Congelado

Código: A4126C
Edición: 08
Redacción: Calidad
Aprobación: Comercial
Revisión: 26/05/2023

ETIQUETAJE

Denominación producto	PECHUGA FILETEADA DE POLLO BL CONGELADA IDEAL RESTAURACIÓN
Calibre	80-120 g/ud
Ingredientes/Alérgenos	No / Ausencia de alérgenos
Clase	(A)
Certificación	-
Identificación distribuidor	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	Fecha congelación
Hora etiquetado	No se aplica
Idiomas	Castellano / Inglés
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 98435361211386



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

Gabriel PERELLO  Dirección	Andrés PÉREZ  Departamento Comercial	Tania JAREÑO  Departamento Calidad
---	---	---