

FICHA TÉCNICA DE POLLO EVISCERADO



DESCRIPCIÓN

Pollo canal. Sin patas, cabeza, desplumado y eviscerado. Origen España.

PESO en g / unidad

Peso medio	1850	Variación entre:	1200-2500
------------	------	------------------	-----------

COMPOSICIÓN

-

MODO DE EMPLEO

MICROONDAS	HORNO	SARTÉN	FREIDORA
-	Precalentar el horno y hornear durante 80 min a 220oC	-	-

FORMATO DISPONIBLE

Bandeja Sin AP*	Bandeja con AP*	Formato Pasteurizado	Granel (Sin AP*)
Envasado en bandejas de polipropileno y cerrados con film apto para este fin.	-	-	-

ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD

Cada envase está etiquetado incluyendo todos los datos obligatorios. La producción de un día forma un lote que se refleja en la etiqueta tras la palabra "lote". El lote de los productos pasteurizados es por cada tratamiento térmico.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CADUCIDAD

ALMACENAMIENTO	TRANSPORTE	CADUCIDAD SIN AM	CADUCIDAD CON AM	INFORMACIÓN
Mantener estrictamente entre 0 y 4 grados.	Transportar refrigerado entre 0 y 4 grados.	8 DÍAS	-	Una vez abierto consumir dentro de 4 días. El producto puede congelarse en casa.

ALÉRGENOS

Este producto no contiene alérgenos

TRAZAS

Este producto no contiene trazas de alérgenos.

OGM

A este producto no se le añade material genéticamente modificada.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (Reglamento Nº 2073/2005) Y FÍSICO-QUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS

Salmonella spp: Ausencia en 25 g (n=50, c=5)

Color normal. Sin sabor y olor anormal. Ausencia de cuerpos extraños. Sin hematomas ni exceso de plumas.

Fecha última revisión: 07/01/2016