

FICHA TÉCNICA DE GALLINA SEMI TROCEADA

DESCRIPCIÓN

Gallina sin patas, cabeza, desplumado y eviscerado. Partida en trozos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Peso mínimo bandeja: 0.500 kilos

MODO DE EMPLEO

Como complemento para platos varios. Asegurarse de su buena cocción.
No dejar partes crudas o consumir crudo.

ENVASADO Y ETIQUETADO

Envasado en atmósfera protectora en bandejas de polipropileno. Cada bandeja lleva una etiqueta con el número de registro sanitario, lote, peso y fecha de caducidad.

FORMATO

El producto se sirve según pedido.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CADUCIDAD

La caducidad del producto es de 7 días siempre cuando se almacena entre 0 y 4 grados.

ALÉRGENOS

No contiene alérgenos.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Salmonella: ausencia en 25 g

PAIS DE ORIGEN

España

Matadero José Calatayud e Hijos, S.A.

Polígono Neinver, 26500 Calahorra (La Rioja), Tlf. 941-132386

RS 10.003583/LO y 26.002151/LO

e-mail: calatayud@calatayud-sa.com - web: www.calatayud-sa.com