



ALIMENTACIÓN
ESPAÑA
40.063117/M
CE


Agosto - 2018

FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: PECHUGA DE POLLO CONGELADA SIN PIEL Y SIN HUESO EN MITADES
CÓDIGO: 3003040001

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO	POR 100 G	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO				
HUMEDAD (G)	Máx. 76%	MICROORGANISMOS (CFU/g)	n	c	m	M
PROTEÍNA (G)	Min. 22%	RECuento TOTAL	5	2	-	1 x 10 ⁶
GRASA TOTAL (G)	Máx 2%	SALMONELA (25 G)	5	0	Ausencia en 25 g	

Legend: n: Nº de ejemplos/ c: Aceptación/ m: Mínimo/ M: Máximo

LOGÍSTICA	PRESENTACIÓN: Paquete plástico flexible con ± 7,5 Kg.	 <p>Imagen sólo a efectos ilustrativos</p>
	ENVASADO: Caja de cartón con 2 paquetes ± 15 Kg.	
	EMBALAJE: 75 cajas por palet ± 1125 Kg.	
CADUCIDAD	365 días a ≤ -18 °C.	
ALÉRGICOS	Sin alérgenos. Sin gluten. <small>* Conforme al reglamento (EU) 1169/2011 de octubre 2011.</small>	
INGREDIENTES	Pechuga de pollo.	

ESTÁNDAR DE PRODUCTO TERMINADO		* ESTÁNDAR PARA GRASA LATERAL			
CRITERIOS	ACEPTABLE EN 100 G	DIMENSIONES	ESTÁNDAR	LÍMITE TOLERABLE	NO ESTÁNDAR
Número de piezas fuera del rango de peso	Ausencia	ANCHO	Hasta 0,3 cm	De 0,4 cm a 0,5 cm	≥ 0,6 cm
Número de huesos < 6 mm	Máx.5 huesos				
Número de huesos entre 6 mm y 13 mm	Máx. 2 huesos	LARGO	Hasta 3 cm	De 3,1 cm a 4 cm	≥ 4,1 cm
Número de huesos > 13 mm	Ausencia				
Número de cartilagos < 10 mm	Máx. 2 cartilagos	USO PREVISTO		Producto para cocinado previo a su consumo a temperaturas superiores a 75 °C. Descogelar antes de cocinar.	
Número de cartilagos > 10 mm	Máx. 1 cartilago	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		Conservar bajo congelación a temperaturas de ≤ -18 °C. Mantenga el producto separado de los demás alimentos. Lave todos los utensilios, superficies y manos después de manipular el producto.	
Presencia de piel	Máx. 20 g de piel				
Número de piezas con hematomas/manchas de sangre > 10 mm	Máx. 2 piezas				
Piezas de corte fuera del estándar	Máx. 3%				
Pecho quemado / marcas de escaldaduras	Ausencia				
Fibrosis mamaria	Ausencia				
Presencia de cultivo	Ausencia				
Número de piezas con grasa lateral*	Máx. 25 piezas con exceso de grasa lateral				
PESO POR PIEZA	Sin rango de peso.				