

Denominación Venta: JAMONCITOS DE POLLO

Familia: DESPIECE

Código	Nombre comercial	Envasado	Peso Net (Aprox)	Estado Físico	Vida útil	Categoría
22266	JAMONCITOS POLLO AM PQ 5KG	Paquete cartón	5kg	Fresco	7 días	A
22166	JAMONCITOS POLLO BL PQ 5KG	Paquete cartón	5kg	Fresco	7 días	A
22261	JAMONCITOS POLLO AM GR 15KG	Granel	15 Kg	Fresco	7 días	A
22161	JAMONCITOS POLLO BL GR 15KG	Granel	15 Kg	Fresco	7 días	A

Descripción:

Porción de musculatura que envuelve la tibia y el peroné obtenida a partir de los cortes transversales por las articulaciones. Los cortes se harán por las articulaciones mediante una línea de despiece automática. Proviene de canales sacrificadas higiénicamente en las mismas instalaciones, totalmente evisceradas y limpias, sin cabeza, cuello ni vísceras.


Características Organolépticas:
Aspecto externo:

- Limpio, sin materias extrañas visibles, suciedad ni manchas de sangre visibles
- Sin huesos rotos que sobresalgan
- Sin contusiones importantes

Color: Pigmentación característica uniforme en amarillo o blanco

Textura: Firme al tacto

Olor: Olor característico del producto

Ingredientes / Alérgenos:

No / Ausencia de alérgenos

Utilización:

 Cocinar antes de consumir (asegurar una $T \geq 75^{\circ}\text{C}$ en el interior de la pieza)

Modo de conservación :

 Conservar entre 0°C y 4°C
Uso previsto:

Apto para consumo humano / Toda la población

Valores Microbiológicos Legales:
Salmonela: ausencia en 25 g

Requisitos legales:

Rgto 852/2004, relativo a la higiene de productos alimenticios
 Rgto 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de alimentos de origen animal
 Rgto 854/2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de productos de origen animal destinados a consumo humano
 Rgto 2073/2005, relativo a criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios
 Rgto 543/2008, por el que se establecen normas de desarrollo de Reglamento (CE)1234/2007 del Consejo en lo que atañe a la comercialización de carnes de aves corral
 Rgto 1086/2011, por el que se modifican en el Anexo II del Rgto 2160/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo y el Anexo I del Rgto 2073/2005 de la Comisión en lo que concierne a la salmonela en la carne fresca de aves de corral
 Rgto 1169/2011, relativo a la información alimentaria facilitada al consumidor
 Rgto. 1308/2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 y (CE) nº 1234/2007

Condiciones de transporte:

 El transporte se realizará con T^{a} controlada entre 0°C – 4°C

Los contenedores frigoríficos usados deberán estar completamente limpios y en buen estado para garantizar la calidad del producto

Embalado / Envasado

GRANEL



Caja verde de polietileno con bolsa protectora.
Tara: 1420 gr.
Dimensiones: 600 x 400 x 200 mm

PAQUETE



Paquete de cartón con bolsa protectora
Tara: 180 gr.
Dimensiones: 355 x 265 x 80 mm
Embalado:
4 paquetes de cartón / caja de plástico

Etiquetado

Etiqueta: Aplicado sobre caja plástica y/o paquete (Ejemplo de etiqueta)

Idiomas: Español, Portugués, Inglés

- Nombre, logotipo y domicilio del fabricante
- Nº Registro General Sanitario
- Denominación del producto
- Condiciones de conservación
- Estado: Fresco
- Fecha de Caducidad
- Nº de lote
- Categoría
- Peso Neto
- Código de Barras
(EAN-128: Código de Producto, Peso Neto, Caducidad, y Lote)
- Mención "Cocinar antes de consumir"
- Origen España



Paletización

Palé plástico:

Tara: 7.5 Kg

Dimensiones: 1200 x 800 x 147 mm

Nº columnas: máximo 4

Nº cajas / columna: máximo 10

Nº cajas / palé: máximo 40

Altura palé: aprox. 1820 mm

Envuelto con cinta de sujeción

