



Ficha Técnica de Producto

FR-01-03
Edicion 01
Fecha: 25-06-21
Página 1 de 2

Código	64535	Denominación Comercial	TRASERO POLLO BL CALIBRADO 200g-300g CONG 5KG	Revisión	03	Fecha Revisión	29/06/2021
--------	-------	------------------------	--	----------	----	----------------	------------

Aspectos generales

Descripción	Trasero Pollo Blanco Congelado	 
Formato	Granel	
Forma de codificar lote	9 dígitos: Marca, Origen, Semana y Año de Envasado MMM OO SS AA Ej. 01/01/2013 Lote 000 00 01 13	
Registro sanitario	10.11524/PO	

Composición y valor nutricional

Composición	Información Nutricional por 100g	
Cuarto Trasero de Pollo (Según Art. 1 Apdo. 2 del Reglamento 543/2008)	Valor Energético (KJ/Kcal)	710/170
Categoría A	Grasas (g)	10
	De las cuales Acidos Grasos Saturados (g)	3,2
	Hidratos de Carbono (g)	0,2
	De los cuales Azúcares (g)	0,2
	Proteínas (g)	19
	Sal (g)	<0,10

Propiedades Físicas

Peso medio aproximado:	250	g/ud	Color:	Ligeramente amarillo	pH:	6,6 (18,6ºC)
Peso máximo aproximado:	300	g/ud	Olor:	Característico, no persistente ni penetrante	Aw:	0,972
Peso mínimo aproximado:	200	g/ud	Textura:	Firme		

Criterios Microbiológicos

Microorganismos	Plan de Toma de Muestras ⁽¹⁾		Límites ⁽²⁾	
	n	c	m	M
<i>Salmonella typhimurium</i> ⁽²¹⁾ <i>Salmonella enteritidis</i>	5	0	Ausencia/25 g	

Reglamento (CE) nº 1086/2011 que modifica el Reglamento (CE) 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

⁽¹⁾ n = número de unidades que componen la muestra; c = número de muestras que dan valores entre m y M; ⁽²⁾ m=M

⁽²¹⁾ Por lo que respecta a la *Salmonella typhimurium*, solo se incluye la 1,4,[5],12:i:->

Interpretación de los resultados de las pruebas:

- satisfactorio, si todos los valores observados indican ausencia de la bacteria
- insatisfactorio, si se detecta la presencia de la bacteria en cualquiera de las muestras.

Contaminantes

Contaminantes	Límite máximo	Referencia Legislativa
Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)	1,75 pg/g grasa	Reglamento 1259/2011 que modifica al Reglamento 1881/2006
Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB-OMS)	3,0 pg/g grasa	
Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEL – 6)	40 ng/g grasa	
Plomo	0,10 mg/Kg peso fresco	Reglamento 1881/2006
Cadmio	0,05 mg/kg peso fresco	Reglamento 488/2014 que modifica el Reglamento 1881/2006
Melamina	2,5 mg/kg	Reglamento 594/2012 que modifica el Reglamento 1881/2006
Cloratos	0,05 mg/kg	Reglamento 2020/749 que modifica el anexo III del Reglamento 396/2005

OGM's

El producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento 1829/03 (alimentos y piensos modificados genéticamente) por lo que no requiere etiquetado de OGM's



Ficha Técnica de Producto

FR-01-03
Edicion 01
Fecha: 25-06-21
Página 2 de 2

Alérgenos

Alérgeno	Presente como ingrediente (especificar)	Possible contaminación cruzada
1. Cereales con gluten y derivados	No	No
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	No
3. Huevos y productos a base de huevos	No	No
4. Pescado y productos a base de pescado	No	No
5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No	No
6. Soja y productos a base de soja	No	No
7. Leche y sus derivados (incluida la Lactosa)	No	No
8. Frutos de cáscara y derivados	No	No
9. Apio y productos derivados	No	No
10. Mostaza y productos derivados	No	No
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No	No
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro	No	No
13. Altramuces y productos a base de altramuces	No	No
14. Moluscos y productos a base de moluscos	No	No

Vida útil - Modo de Conservación - Población de Destino - Modo de uso

Vida útil	24 meses en condiciones normales de conservación. Una vez descongelado consumir en 24h
Modo de Conservación	Conservar a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado.
Población de destino	Producto destinado a todos los consumidores en general, exceptuando aquellas personas que presenten alergias o intolerancias a algunos de sus ingredientes.
Modo de uso	El producto requiere de un tratamiento térmico completo previo a su consumo

Logística

Envase	Material	Peso	Dimensiones		
Bolsa	Polietileno de Alta Densidad	5 Kg	600 x 400 x 500 mm (Larg x Anch x Alt)		
Caja	Cartón	5 Kg	Interiores: 383 x 262 x 72 mm (Larg x Anch x Alt) Exteriores: 395 x 266 x 76 mm (Larg x Anch x Alt)		
PALET	Cajas por cada base	Bases por palet	Total cajas	Peso aprox	Altura aprox
	9	22	198	990	1,82

Etiquetado

Razón Social Dirección Social Nº Registro Sanitario Denominación Legal de producto Denominación Comercial de producto Fecha de Consumo preferente Fecha de Congelación	Pais de Origen Lote Peso Neto Condiciones de Conservación Modo de uso EAN 128
--	--

Realizada por: Ana Bustos

Departamento de Calidad
LAGO AVES, HUEVOS Y CAZA, S.A.

Revisada por:

Responsable de Calidad
LAGO AVES, HUEVOS Y CAZA, S.A.