

# ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

## Despiece Congelado

Código: A4733C  
 Edición: 05  
 Redacción: Calidad  
 Aprobación: Comercial  
 Revisión: 26/05/2023

ARTÍCULO AXAPTA: A4733C

CÓDIGO EAN: 98435361213045

IDIOMA: Español

DENOMINACIÓN COMERCIAL: JAMONCITOS DE POLLO BL CONGELADOS IQF 130-170 g/ud 5 KG

**ANIMAL / CATEGORÍA**

POLLO

**SACRIFICIO**

SIN ESPECIFICAR

**COLOR**

BLANCO

**CLASE**

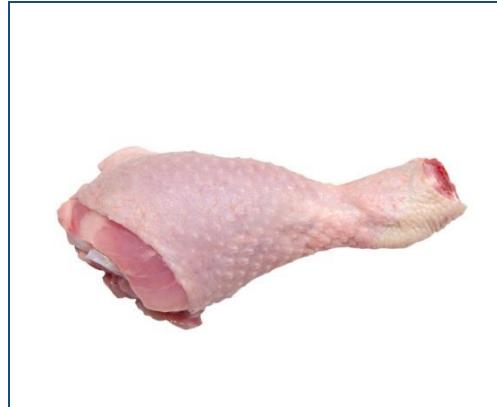
(A)

**CALIBRE**

130-170 g/ud

**TIPO DE PIEZA**

Jamoncitos de pollo



**DESCRIPCIÓN GENERAL**

Jamoncitos procedentes de canales calibradas, totalmente evisceradas (sin presencia de intestinos, hígado, molleja, buche, tráquea y pulmones) desprovistas de patas, cabeza y cuello, obtenidas a partir de aves sanas sacrificadas en condiciones higiénicas.

Porción de la canal de ave, compuesta por la musculatura que envuelve la tibia y el peroné, obtenida en línea de corte automático, a partir del corte a nivel de la articulación del muslo, encajadas congeladas.

**INGREDIENTES/ALÉRGENOS**

No / Ausencia de alérgenos

**VALORES MICROBIOLÓGICOS:**

Salmonella (serotipos Enteritidis y Typhimurium)

No detectado / 25gr. músculo

**MODO DE CONSERVACIÓN:** Conservar a -18°C

**VIDA ÚTIL:** Congelación + 18 meses

**USO PREVISTO:** Producto destinado a la industria cárnica/ gran distribución que se utilizará para la venta a distribuidores, o bien para la venta al consumidor final. Destinado al público en general. Cocinar completamente antes de su consumo.

**CARACTERÍSTICAS ORGALOLÉPTICAS:** El producto una vez descongelado adquiere un aspecto, color y olor de carne fresca de pollo. Ausencia de lesiones físicas, edemas, tumores y hematomas Ausencia de heces, suciedad o cuerpos extraños que puedan afectar a la seguridad alimentaria (cuerpos metálicos y de alta consistencia).

**CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS:** Los productos suministrados cumplen la legislación actual vigente

**DECLARACIÓN DE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM's):** Este producto no contiene ni procede de organismos genéticamente modificados

**LEGISLACIÓN APLICABLE:** Reglamento CE 2073/2005, Reglamento UE 1086/2011, Reglamento UE 2023/915, Reglamento CE 470/2009, Reglamento UE 37/2010, Reglamento CE 396/2005, Reglamento CE 1829/2003 y Reglamento CE 1830/2003

# ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

## Despiece Congelado

Código: A4733C  
 Edición: 05  
 Redacción: Calidad  
 Aprobación: Comercial  
 Revisión: 26/05/2023

### ENCAJADO

Color	Azul
Tipo bolsa	Bolsa azul
Tara bolsa	16.45 g/unidad ± 10%
Dimensiones bolsa (mm)	1020x560 mm
Nº capas	-
Tipo lámina	-
Tara lámina	-
Dimensiones lámina (mm)	-



### EMBALAJE

Color	Verde-Marca BonPollo Restauración
Dimensiones (mm)	TAPA: 392x292x100 mm Base: 382x282x100 mm
Tara envase	0.336 kg aprox
Tipo	Caja de cartón
Nº de unidades	-
Peso unitario	5 kg (peso fijo)



### PALETIZACIÓN

Altura Total (mm)	1800
Nº de cajas	112
Nº de capas	14
Nº cajas por capa	8
Peso neto	560 Kg (peso fijo)
Tipo	Palet madera europeo 800x1200 mm



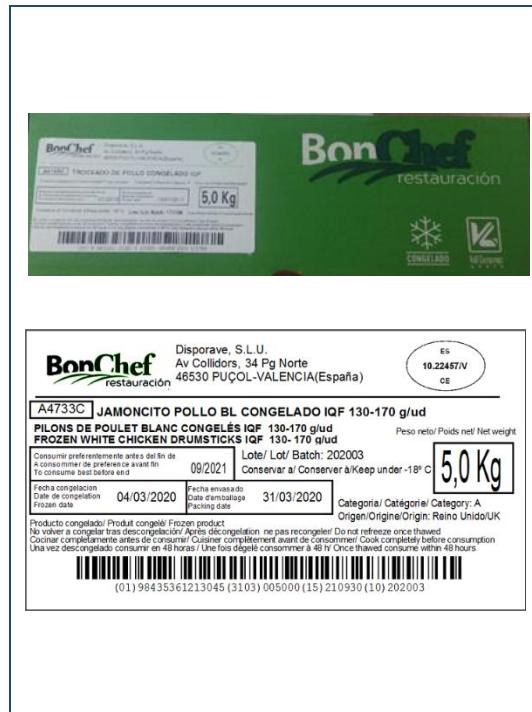
# ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

## Despiece Congelado

Código: A4733C  
 Edición: 04  
 Redacción: Calidad  
 Aprobación: Comercial  
 Revisión: 26/05/2023

### ETIQUETAJE

Denominación producto	JAMONCITOS DE POLLO BL CONGELADOS IQF 130-170 g/ud
Calibre	130-170 g/ud
Ingredientes/Alérgenos	No / Ausencia de alérgenos
Clase	(A)
Certificación	-
Identificación distribuidora	DISPORAVE S.L.U. Puçol (Valencia)
Fecha de caducidad	MM/AAAA (MM= Mes. AAAA = Año)
Fecha congelación	DD/MM/AAAA (DD= Día. MM= Mes. AAAA = Año)
Fecha producción	DD/MM/AAAA (DD= Día. MM= Mes. AAAA = Año) - Fecha de encajado
Hora etiquetada	No se aplica
Idiomas	Castellano
Lote	AAAAMM (AA=Año, AA=Año, MM=Mes)
Menciones	Conservar a -18°C. No volver a congelar tras descongelación. Cocinar completamente antes de consumir. Una vez descongelado consumir en 48h.
Nº RGS	10.22457/V
Origen	Varios
Datos nutricionales	No aplica
Peso neto	Peso fijo 5 Kg
Código de barras	EAN 98435361213045



### TRANSPORTE

El transporte se tendrá que realizar a una temperatura de congelación.

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

### OBSERVACIONES

Esta ficha técnica está expuesta a modificaciones sin notificación expresa de la empresa distribuidora, impuestas por las posibles variaciones de las características de las materias primas, reglamentaciones, etc.

### APROBACIÓN

Gabriel PERELLO



Dirección

Andrés PÉREZ



Departamento Comercial

Tania JAREÑO



Departamento Calidad