







MERCAVALENCIA - MODULO 5 Nave Multiservicios - Ud Alimentaria T.963791460 * M.677423059 -

info@requeniolaso,com * www.requeniolaso,com

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL REF 0101

| Nombre del | POLLO EVISCERADO |
|--|---|
| Ingredientes y Descripción | Canal de pollo entera, sin patas ni cabeza y completamente limpia de plumas. |
| Proceso elaboración | En el diagrama de flujo se indica la clase de proceso que se sigue para preparar el producto, y la secuencia de etapas que se suceden, así como los parámetros de importancia para la seguridad del alimento de cada una de las etapas del proceso de elaboración. NO CONTIENE OMG'S |
| Características físico- químicas y/o microbiológicas | Según lo previsto en el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2015, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. |
| Presentación, envasado y embalaje | En bandejas de corcho alimentario y al vacío, además de cualquier otra petición del cliente. |
| Especificaciones del etiquetado | Nombre y datos de la empresa. Registro Sanitario. Producto. Ingredientes. Fecha de envasado y caducidad. Origen. Lote. Condiciones de uso y conservación. |
| Condiciones de almacenamiento y distribución | Tª: De 0ºC a 4ºC |
| Condiciones de uso y Alérgenos | Cocinar completamente antes de su consumo Producto libre de alérgenos |
| Vida útil | Ave fresca 4 días. |
| Población destino | Toda la población en general. |
| Elaborado por: Dpto. | de Calidad Rev 4 Fecha última revisión: 05/22 |