



CARNES
REQUENI - OLASO, S.L.

Vendiendo Calidad desde 1897

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

info@requeniolaso.com * www.requeniolaso.com



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL REF 0491

Nombre del producto	CUARTO TRASERO DE POLLO TROCEADO
Ingredientes y Descripción	Cuarto trasero de pollo, corte por medio medula espinal y por articulación tarso-metatarsiana con piel, huesos y troceados. Origen: Criado, sacrificado y envasado en España.
Características organolépticas	Piezas limpias, sin materias extrañas visibles, suciedad ni sangre, así como exentas de olores y colores extraños
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	Envasado en bandejas de corcho alimentario. Peso: A petición del cliente.
Especificaciones del etiquetado	Nombre y datos de la empresa. Registro Sanitario. Producto. Ingredientes. Fecha de envasado y de consumo preferente. Origen. Lote. Condiciones de uso y conservación.
Condiciones de almacenamiento y distribución	Tª: Conservar entre 0º y 4ºC
Condiciones de uso y Alérgenos	Debe cocinarse 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 3	Fecha última revisión: 06/22