



**CARNES**  
**REQUENI - OLASO, S.L.**

*Vendiendo Calidad desde 1897*

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

[info@requeniolaso.com](mailto:info@requeniolaso.com) \* [www.requeniolaso.com](http://www.requeniolaso.com)



### ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL REF 6211

<b>Nombre del producto</b>	<b>GALLINA TROCEADA CONGELADA</b>
<b>Ingredientes y Descripción</b>	Carne de ave 100% Canal de gallina, sin patas, con cuello y con menudillos (cuerpo entero del ave, una vez sangrada, desplumada y parcialmente eviscerada), y finalmente troceada.
<b>Características organolépticas</b>	Sin cartílagos o hematomas según reglamento (CE) nº 543/2008 del consejo en lo que atañe a la comercialización de carne de ave de corral. Piezas limpias, sin materias extrañas visibles, suciedad ni sangre, así como exentas de olores y colores extraños
<b>Proceso elaboración</b>	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
<b>Características físico-químicas y/o microbiológicas</b>	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.
<b>Presentación, envasado y embalaje</b>	Envasado en cajas de cartón, recubiertas de plástico alimentario.
<b>Especificaciones del etiquetado</b>	Nombre y datos de la empresa. Registro Sanitario. Producto. Ingredientes. Fecha de congelación y de consumo preferente. Origen. Lote. Condiciones de uso y conservación.
<b>Condiciones de almacenamiento y distribución</b>	Tª: -18º C
<b>Condiciones de uso y Alérgenos</b>	Debe cocinarse completamente antes de su consumo. <b>Producto libre de alérgenos</b>
<b>Vida útil</b>	Ave congelada 18 meses
<b>Población destino</b>	Toda la población en general.
<b>Elaborado por:</b> Dpto. de Calidad Rev.3	<b>Fecha última revisión:</b> 04/21