



**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)

**COMERCIO**  
*exelente*



### ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL REF 0405

|  |   |
|--|---|
| <b>Nombre del producto</b>                                 | <b>PECHUGA DE POLLO ESTILO FAJITAS</b>  |
| <b>Ingredientes</b>  | Carne de ave 100%<br>Masa muscular pectoral del ave (carne blanca). Sin exceso de grasa, ni hematomas, ni huesos, ni pieles, ni ternillas, ni tendones, cortada a tiras.  |
| <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.<br>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 bandejas de corcho alimentario, peso aproximado de 1kg  |
| <b>Especificaciones del etiquetado</b>                     | Nombre y datos de la empresa. Registro Sanitario. Producto. Ingredientes. Fecha de consumo preferente. Origen. Lote. Condiciones de uso y conservación.   |
| <b>Condiciones de almacenamiento y distribución</b>        | Tª: Conservar de 0°C a 4°C  |
| <b>Condiciones de uso y Alérgenos</b>                      | Debe cocinarse completamente antes de su consumo.<br><b>Producto libre de alérgenos</b>   |
| <b>Vida útil</b>   | 4 días  |
| <b>Población destino</b>                                   | Toda la población en general.   |
| <b>Elaborado por:</b> Dpto. de Calidad Rev.4               | <b>Fecha última revisión:</b> 06/22   |