



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



COMERCIO
exelente



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL REF 0203

Nombre del producto	GALLINA EVISCERADA FRESCA
Ingredientes y Descripción	Canal de gallina entera, desangrada, desplumada y eviscerada (extracción de tripas, hiel, hígado, yemas y molleja) Origen: Criado, sacrificado y envasado en España
Características organolépticas	Olor Fresco, propio del producto. Color propio del producto. Materias extrañas AUSENCIA
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	Invasado en bandejas de corcho alimentario
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	De 0°C a 4°C
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: 05/22