



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
excelente



ESPECIFICACIONE DEL PRODUCTO FINAL REF 8004

Nombre del producto	CUARTO TRASERO DE POLLO CALIBRADO 300GR
Ingredientes y denominación	Carne de ave 100% Cuartos traseros frescos calibrados 280-305GRS
Características organolépticas	Sin exceso de grasa ni hematomas, así como exentas de olores y colores extraños. Color ligeramente anaranjado
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	Al no tener estos productos una legislación que establezca las especificaciones microbiológicas, se toma como referencia las recomendaciones del CENAN para carne fresca recogidas en el registro R088 Ausencia de residuos químicos por tratamientos farmacológicos, hormonales u otros como plaguicidas, PCB's, dioxinas, etc.
Presentación, envasado y embalaje	Envasado en bandejas de corcho y al vacío recubiertas de plástico alimentario.
Especificaciones del etiquetado	Nombre y datos de la empresa. Registro Sanitario. Producto. Ingredientes. Fecha de envasado y de caducidad. Origen. Lote. Condiciones de uso y conservación.
Condiciones de almacenamiento y distribución	Conservar 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: 06/22