

FICHA PRODUCTO

REDONDO de PAVO

CÓDIGO: 131660001

Fecha: enero 2022

Revisión: 03

DATOS TÉCNICOS

DESCRIPCIÓN	Derivado cárnico			
INGREDIENTES	CARNE DE PAVO (51%), agua, fécula, proteínas de LECHE y SOJA , sal, maltodextrina, aromas, dextrosa, estabilizantes (E-450, E-451 y E-407), potenciador del sabor (E-621), antioxidantes (E-331,E-316), conservadores (E-262 y E-250), puede contener LACTOSA .			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS-QUÍMICAS		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Humedad por gravimetría	71,8 g	Aerobios mesófilos		
Cenizas totales	2,9 g	E. coli B	≤ 5*10 ³ ufc/g	
		St. aureus		
		Salmonella	ausencia/ 25 g	
		Sulfito Reductores		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)	Valor energético	126 kcal/530 kJ		
	Grasas	5,0 g		
	de las cuales saturadas	0,7 g		
	Hidratos de carbono	8,0 g		
	de los cuales azúcares	<0,5 g		
	Fibra alimentaria	<0,5 g		
	Proteínas	12,4 g		
	Sal	2,8 g		
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS		SI	NO	Traza
	Cereal (Gluten)		X	
	Molusco		X	
	Crustáceo		X	
	Huevo		X	
	Pescado		X	
	Cacahuete		X	
	Soja	X		
	Leche o derivados (incluida la lactosa)	X		
	Frutos de cáscara		X	
	Apio		X	
	Mostaza		X	
Sésamo		X		
Sulfitos (SO ₂)		X		
Altramuces		X		
ETIQUETADO	La etiqueta mostrará:			
	- Marca sanitaria del Productor	- Información nutricional (por 100g)		
	- Denominación del producto	- Contenido neto		
	- Código del producto	- N° de Lote		
	- Lista de Ingredientes	- Fecha de caducidad		
	- Origen	- Condiciones de conservación		
	- Instrucciones de uso para el consumo.	- Código de barras		
ORIGEN	Origen de carnes; España			
DECLARACIONES	Puede contener restos de cartílagos y/o huesecillos al proceder de auténticos pavos deshuesados (muslos y pechugas).			
CADUCIDAD	Se recomienda el consumo de este producto en un plazo de 18 meses después de la fecha de congelación del producto. Una vez descongelado consumir en 2-3 días.			
CONSERVACIÓN	Conservar en congelación: Tª ≤ -18 °C. Una vez descongelado no volver a congelar.			

INSTRUCCIONES DE USO

No se aconseja el descongelado previo al cocinado, El producto se debe consumir totalmente cocinado (tratamiento térmico: asado en horno, etc.) en establecimientos autorizados para tal fin.

FICHA PRODUCTO

REDONDO de PAVO

CÓDIGO: 131660001

Fecha: enero 2022

Revisión: 03

DATOS LOGÍSTICOS

EAN-13		ENVASE SECUNDARIO		PALETIZADO	
ENVASE PRIMARIO		ENVASE SECUNDARIO		PALETIZADO	
Tipo	Film alimentario	Tipo	Caja	Tipo	Palet europeo
Peso	2 kg	Unidades	5	Cajas/Fila	6
Largo	27-28 cm	Peso	10 kg	Filas/palet	(máx.) 17
Ancho		Tara caja	0.31 kg	Total cajas/palet	100
		Contenido	Granel	Altura palet	(máx.):200 cm
		Medidas (LxAxAl)	48,5/31/11 cm	Peso palet	(máx.): 1000 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		Almacenamiento en cámara de congelación de la propia industria. Distribución en vehículos apropiados. Se sirve congelada. Características y requerimientos; Legislación vigente en cuanto a características de almacenamiento y conservación			
CONDICIONES DE TRANSPORTE		Requiere de transporte con temperaturas de almacenamiento de congelación.			

LEGISLACIÓN APLICABLE

R.D. 474/2014 de normas de calidad de derivados cárnicos. Reglamento 852 y 853 de 2004 (y posteriores modificaciones) de normas de higiene de los productos de origen animal. Reglamento CE 178/2002 para alimentos de origen animal. Otras normas relacionadas

DATOS DE LA EMPRESA

	Marca Sanitaria
	