



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



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL REF 13160011

Nombre del producto	JAMONCITOS DE PAVO CONGELADOS
Ingredientes y Descripción	Carne de pavo 100% La tibia y el peroné junto con la musculatura que los envuelve incluida la piel. El corte se hará por la articulación femorotibial. Criado, sacrificado y envasado en España
Características organolépticas	Piezas limpias, sin materias extrañas visibles, suciedad ni sangre, así como exentas de olores y colores extraños
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	Envasado al vacío en plástico alimentario dentro de cajas de cartón. Pesos habituales entre 5 y 6 Kg aproximadamente, además de cualquier otra petición del cliente.
Especificaciones del etiquetado	Nombre y datos de la empresa. Registro Sanitario. Producto. Ingredientes. Fecha de congelación y de consumo preferente. Origen. Peso neto. Lote. Condiciones de uso y conservación.
Condiciones de almacenamiento y distribución	Tª: -18º C
Condiciones de uso y Alérgenos	Debe cocinarse completamente antes de su consumo, una vez descongelado no volver a congelar. Producto libre de alérgenos
Vida útil	Ave congelada 12 meses
Población destino	Toda la población en general.
Elaborado por: Dpto. de Calidad Rev 3	Fecha última revisión: 06/22