
	<b>FICHA TÉCNICA</b>	EDICION: 4 Fecha Elaboración: Mayo 2005
GN.AG-05.2	<b>Matadero de Aves Arenas Guerrero S.A.</b>	Ficha nº 42

<b>DENOMINACIÓN:</b> Filete de Pollo Blanco Bandeja Peq. CP Categoría A	<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:</b> Refrigeración: entre 0 y 4 °C
<b>CÓDIGO:</b> 001102050100400 - 00045	<b>FECHA DE CADUCIDAD:</b> 7 días a partir de la fecha de producción o envasado
<b>DESCRIPCIÓN DEL PROCESO:</b> Recepción de aves, aturdimiento, sacrificio, sangrado, escaldado, desplumado, eviscerado, clasificado y envasado, enfriamiento en túnel de oreo, almacén en refrigeración a temperatura inferior a 4 °C. Despiece y embarquetado.	<b>PRESENTACIÓN Y FORMA DE ENVASADO:</b> En caja roja de plástico, se colocan 10 bandejas, de unos 500-700 gr. de peso, de color blanco, con 2, 3 o 4 unidades cada una.
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:</b> Pechuga de pollo totalmente limpia de piel, hueso y hematomas.	
<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS (ufc/gr):</b> Aerobios totales: < 10 <sup>6</sup> E. Coli: < 10 <sup>3</sup> S. Aureus < 10 <sup>2</sup> Clostridium Perfringes < 50 Salmonella y Shigella Ausencia/25gr Psicrotóxicos < 10 <sup>5</sup>	
<b>DESTINO FINAL:</b> Población en general incluidas las personas "sensibles".	

**CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE:**

El lote es el día de producción en elaborado (DDD):

- En la caja aparece indicado en la 3ª, 4ª y 5ª cifra del código que aparece precedido por la letra L.
  - En la bandeja aparece en las tres primeras cifras del código que aparece precedido por la letra L.
- En la etiqueta de caja aparece además la información de fecha de caducidad y fecha de envasado.

**ETIQUETADO:**

**ETIQUETA DE CAJA:**



**ETIQUETA DE BANDEJA:**



**Departamento comercial:**  
Antonio Molina Ruiz

**Departamento producción:**  
Eugenio Arenas Cueto

**Departamento de calidad:**  
Mª Almudena Jiménez Linares