

	FICHA TÉCNICA	EDICION: 5 Fecha Elaboración: Noviembre 2005
GN.AG-05.2	Matadero de Aves Arenas Guerrero S.A.	Ficha nº 72

DENOMINACIÓN: Pinchos Aliñados de Pollo Bandeja Peq. CP	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE: Refrigeración: entre 0 y 4 °C
CÓDIGO: 001602020100300 - 00062	FECHA DE CADUCIDAD: 21 días a partir de la fecha de producción o envasado.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO: Troceado de la carne y mezcla inmediata de aditivos. Envasado al vacío.	PRESENTACIÓN Y FORMA DE ENVASADO: En caja roja de plástico, 10 bandejas con un peso aproximado de 500 gr. cada una.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Producto elaborado con pechuga troceada y una composición de especias que le da ese sabor característico.	
INGREDIENTES: Carne de pollo (88,6%), sal, azúcar, especias, ascorbato sódico (E-301), acetato sódico (E-262).	
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS (ufc/gr): Aerobios totales: <math>< 10^6</math> E. Coli: <math>< 500</math> S. Aureus <math>< 10^2</math> Clostridium Perfringens <math>< 50</math> Salmonella y Shigella Ausencia/25gr Psicrotrofos <math>< 10^5</math>	
DESTINO FINAL: 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:



ETIQUETA DE BANDEJA:



Departamento comercial:
Antonio Molina Ruiz

Departamento producción:
Eugenio Arenas Cueto

Departamento de calidad:
Mª Almudena Jiménez Linares