
	FICHA TÉCNICA	EDICION: 4 Fecha Elaboración: Mayo 2005
GN.AG-05.2	Matadero de Aves Arenas Guerrero S.A.	Ficha nº 67

DENOMINACIÓN: Trasero de Pollo Blanco Bandeja Peq. CP	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE: Refrigeración: entre 0 y 4 °C
CÓDIGO: 001203050100400 - 00047	FECHA DE CADUCIDAD: 7 días a partir de la fecha de producción o envasado
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO: 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.	PRESENTACIÓN Y FORMA DE ENVASADO: En caja roja de plástico, 8 bandejas de dos o tres traseros cada una con un peso total aproximado de 600 gr.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Traseros totalmente limpios de plumas y exentos de hematomas y quemaduras. Cada trasero pesa aproximadamente 200 gr.	
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS (ufc/gr): Aerobios totales: < 10 ⁶ E. Coli: < 10 ³ S. Aureus < 10 ² Clostridium Perfringens < 50 Salmonella y Shigella Ausencia/25gr Psicrótróficos < 10 ⁵	
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:



Departamento comercial: Antonio Molina Ruiz	Departamento producción: Eugenio Arenas Cueto	Departamento de calidad: Mª Almudena Jiménez Linares
---	---	--