
	FICHA TÉCNICA	EDICION: 4 Fecha Elaboración: Mayo 2005
GN.AG-05.2	Matadero de Aves Arenas Guerrero S.A.	Ficha nº 57

DENOMINACIÓN: Pollo Blanco Europeo Etiqueta Negra Categoría A	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE: Refrigeración: entre 0 y 4 °C
CÓDIGO: 001002010502600 - 00121	FECHA DE CADUCIDAD: 10 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. Embarquetado.	PRESENTACIÓN Y FORMA DE ENVASADO: En caja roja de plástico, 5 bandejas con una unidad cada una.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Pollo sin patas, cuello, ni cabeza y limpio de hieles, hígados, tripas y vísceras, con un peso superior a 1.80 Kg. y con la piel exenta de hematomas y quemaduras.	
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS (ufc/gr): Aerobios totales: < 10 ⁶ E. Coli: < 10 ³ S. Aureus < 10 ² Clostridium Perfringes < 50 Salmonella y Shigella Ausencia/25gr Psicotróficos < 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