



La calidad
que mereces

Ficha Técnica de PECHUGAS DE POLLO S/H

PECHUGAS DE POLLO S/H

EAN-13: 8436009653015

Referencia	Peso: Variable	Unidades
00130202	5,00	20



1. Datos de la empresa

Razón Social	La Abuela Marga, S.L.	
Dirección	Calle Troya nº 36, 45190 Nambroca	
Teléfono	Telf.: 925 36 63 65	
Nº R.G.S.E.A.A.	10.07395/TO	
Persona de contacto	Santiago Sánchez	comercial@laabuelamarga.com
Responsable calidad	Luis Martín	lmgarcia@laabuelamarga.com

2. Características del producto

Denominación	PECHUGAS DE POLLO S/H	
Clasificación del Producto	Carne Fresca	
Descripción del Producto	Pechuga de pollo deshuesada, limpia (sin piel, ni esquirolas), partida por la mitad, obtenida en el despiece de pollo blanco, con la humedad natural y textura propia del producto.	
Pesentación	ENVASADOS EN CAJA PLÁSTICA CON LAMINA DE PLÁSTICO DE USO ALIMENTARIO.	
Unidades por envase	20	
Peso neto	Variable	5,00 Kg
Peso ud individual	Variable	0,25 Kg

3. Ingredientes

Ingredientes	PECHUGAS DE POLLO
--------------	-------------------



La calidad
que mereces

Ficha Técnica de PECHUGAS DE POLLO S/H

4. Alérgenos

Según reglamentación CE en vigor	Como ingrediente	En el mismo area de producción
Cereales que contengan gluten y productos derivados(1)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gluten <20 mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustáceos y productos a base de crustáceos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Huevos y productos a base de huevo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado y productos a base de pescado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cacahuets y productos a base de cacahuets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja y productos a base de soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frutos de cáscara y productos derivados (2)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o 10 mg/litro (expresado como SO ₂)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Altramuces y productos a base de altramuces	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Moluscos y productos a base de moluscos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

(1) Trigo (como espelta o trigo khorosan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados.

(2) Almendras (*amygdalus communis l.*), avellanas (*corylus avellanas*), nueces (*juglans regia*), anacardos (*anacardium occidentale*), pacanas [*carya illinoensis (wangenh) k. Koch*], castañas de pará (*bertholletia excelsa*), pistachos (*pistacia vera*), macadamias o nueces de Australia (*macadamia ternifolia*) y productos derivados.

5. Organismo genéticamente modificado

OGM	No contiene
-----	-------------

6. Condiciones de producto

Vida útil del producto	8 días desde la fecha de fabricación
Loteado	Día juliano
Conservación	CONSERVAR ENTRE 0 Y 4 °C
Modo de uso	COCINAR COMPLETAMENTE ANTES DE SU CONSUMO.



La calidad
que mereces

Ficha Técnica de PECHUGAS DE POLLO S/H

Consumidores de destino	Toda la población a excepción de aquellas personas alérgicas o intolerantes a los alérgenos especificados en esta ficha técnica y etiquetado; y a aquellas personas que por motivos religiosos o de cualquier índole no puedan consumir carne de cerdo.
Uso esperado	Plancha, Parrilla, Horno, Guiso

7. Información nutricional

La información nutricional detallada en la tabla siguiente, se acoge a los valores establecidos en el Art. 30 del Reglamento 11697/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Valores medios en 100 g

Valor Energético	----
Grasas	----
de las cuales Saturadas	----
Hidratos de Carbono	----
de los cuales Azúcares	----
Proteínas	----
Sal	----

8. Características de producto

Características microbiológicas

Salmonella spp.	Ausencia 25 g
E-Coli β -Glucuronidasa	<5000 UFC/g
Listeria	----

Características Físico-Químicas

----	----
----	----
----	----

Características Organolépticas

Color	Coloración de carne con tonalidad blanquecina.
Olor	Agradable y característico. Propio de la carne fresca de pollo.
Aspecto	Redondeado y alargado.
Textura	Firme y compacta al tacto.



La calidad
que mereces

Ficha Técnica de PECHUGAS DE POLLO S/H

9. Descripción del proceso de fabricación

10. Envase

Referencia	00130202
Tipo	Lamina plástica de uso alimentario
Longitud (cm)	60
Anchura (cm)	40
Altura (cm)	20
Volumen del envase (cm3/unidad)	48000

11. Embalaje

Tipo	Caja Plástica Retornable (Euroenvase)	Caja máster (cartón)
Longitud (cm)	60	34.5
Anchura (cm)	40	27
Altura (cm)	20	14
Volumen del envase (cm3/unidad)	48000	13041
Unidades de producto por embalaje	4	11

12. Paletización

Tipo de palet	Europeo Madera	Europeo Plástico
Nº de cajas por capa	8	4
Nº de capas	10	6
Kg / palet	22-23	6-7



Ficha Técnica de PECHUGAS DE POLLO S/H

13. Método de transporte y distribución

El transporte se realiza en vehículos refrigerados que permitan mantener una temperatura en los productos entre 0° C y 4° C

14. Requisitos legales

- Reglamento 852/2004, del Parlamento Europeo del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de Abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento 853/2004, del parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento 2073/2005 y sus modificaciones, de la Comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y sus modificaciones.
- Reglamento 1441/2007 que modifica el Reglamento 2073/2005
- Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
- Reglamento 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de Diciembre de 2008 sobre aditivos
- Reglamento 2015/647 de la comisión por el que se modifica corrigen los anexos II y III del Reglamento 1333/2008

Elaborado	Revisado	Aprobado	Edición	Fecha	Modificaciones
 T. Calidad	 R. Calidad	 Gerencia	1	04.05.2022	Edición Inicial Programa Informático La Abuela Marga