



MATADERO INDUSTRIAL DE AVES
HNOS. ARIZA TORRALBO, S.L.
R.G.S.E.A.A. N° 10.08492/CO
Ctra. Vadofresno, SN
14913- Encinas Reales (Córdoba)
Tlf.: 957 – 598 423

GALLINA ENTERA

Edición: 2

Revisión: 2

Fecha: 29-07-2021

DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO.

GALLINA ENTERA

CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN LA INDUSTRIA.

CANAL AVE DE CORRAL (REGLAMENTO 543/2008, , REGLAMENTO 853/2004) (y modificaciones)

. MARCA COMERCIAL.

Aves Ariza

CATEGORÍA

Categoría A:

- Buena conformación. La carne será turgente; la pechuga bien desarrollada, ancha, larga y carnosa y los muslos carnosos. Capa de grasa en la pechuga, la espalda y el contramuslo.
- Sin contusión o descoloramiento en la pechuga ni los muslos., prácticamente imperceptible en el resto. Podrá permitirse una ligera rojez en las extremidades de las alas y folículos.
- Limpio, sin materias extrañas visibles.
- Sin olores extraños.
- Sin huesos rotos que sobresalgan.

Categoría B:

- Limpio, sin materias extrañas visibles.
- Sin olores extraños.
- Sin huesos rotos que sobresalgan.
- No presentar manchas de sangre visibles, salvo que sean pequeñas y discretas.
- Sin contusiones importantes

COMPOSICIÓN CUALITATIVA. (FÓRMULA CUANTITATIVA EN FORMATO INTERNO)

Canal de gallina

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO.

0. Recepción animales vivos
1. Aturdido. Degollado. Sangrado. Faenado.
2. Clasificación y envasado.
3. Pesado y etiquetado.
4. Túnel de frío ($T^a \leq 4^{\circ}\text{C}$)
5. Almacenamiento ($T^a \leq 4^{\circ}\text{C}$)
6. Distribución ($T^a \leq 4^{\circ}\text{C}$)

PRESENTACIÓN

Cuerpo entero de la gallina, sangrada,, desplumada, eviscerada, sin cabeza, sin cuello y sin patas.

ENVASADO

Cajas de plástico

ETIQUETADO directo a consumidor final

- Denominación: Gallina entera Categoría (A ó B)
- Razón social y dirección completa : HERMANOS ARIZA TORRALBO, S.L. Ctra.Vadofresno s/n. 14913 ENCINAS REALES (Córdoba)
- Peso neto: Peso neto: XXXg.
- Mantener a T^a de $\leq 4^{\circ}\text{C}$.
- Modo de empleo: Freír/asar a la plancha y/o cocer hasta que el centro del producto pierda las características de la



MATADERO INDUSTRIAL DE AVES
HNOS. ARIZA TORRALBO, S.L.
R.G.S.E.A.A. Nº 10.08492/CO
Ctra. Vadofresno, SN
14913- Ecinas Reales (Córdoba)
Tlf.: 957 – 598 423

GALLINA ENTERA

Edición: 2

Revisión: 2

Fecha: 29-07-2021

carne fresca: cambie de textura y color.

- Lote: C-ggg-A
- Fecha de consumo: Fecha de caducidad: dd/mm/aa

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- Mantener a $\leq 4^{\circ}\text{C}$

CONDICIONES DE TRANSPORTE

- Vehículo refrigerado $\leq 4^{\circ}\text{C}$.

DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO

Todo tipo de población

CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE

C-ggg-A. (Codificación en documento interno de trazabilidad)

FECHA DE CADUCIDAD

12 días desde su elaboración y envasado (dd/mm/aa).

21 días desde su elaboración y envasado a vacío (dd/mm/aa).

MODO DE EMPLEO

Modo de empleo: : Freír/asar a la plancha y/o cocer hasta que el centro del producto pierda las características de la carne fresca: cambie de textura y color.

LÍMITES FÍSICO-QUÍMICOS

- Melamina:..... $\leq 2,5$ mg/Kg
- Plomo:..... $\leq 0,1$ mg/Kg
- Cadmio:..... $\leq 0,05$ mg/Kg
- Suma de dioxinas:..... $\leq 1,75$ pg/g grasa
- Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas $\leq 4,0$ pg/g grasa
- Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180..... ≤ 40 ng/g grasa

ALÉRGENOS

ALÉRGENOS	INGREDIENTES	Contaminación cruzada
Cereales con gluten	NO	NO
Crustáceos y/o productos a base de crustáceos	NO	NO
Pescado y/o productos a base de pescado	NO	NO
Huevos y/o productos a base de huevos	NO	NO
Leche y sus derivados	NO	NO
Cacahuets y/o productos a base de cacahuets	NO	NO
Frutos de cáscara y derivados	NO	NO
Soja y/o productos a base de soja	NO	NO
Apio y/o productos derivados	NO	NO



MATADERO INDUSTRIAL DE AVES
HNOS. ARIZA TORRALBO, S.L.
R.G.S.E.A.A. Nº 10.08492/CO
Ctra. Vadofresno, SN
14913- Ecinas Reales (Córdoba)
Tlf.: 957 – 598 423

GALLINA ENTERA

Edición: 2

Revisión: 2

Fecha: 29-07-2021

Mostaza y/o productos derivados	NO	NO
Granos de sésamo y/o productos a base de granos de sésamo	NO	NO
Dióxido de azufre y/o sulfitos	NO	NO
Moluscos y/o productos a base de moluscos	NO	NO
Altramuces y/o productos a base de altramuces	NO	NO

Anexo II del Reglamento (UE) Nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y modificaciones

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS. NO LISTO PARA CONSUMO DIRECTO

Salmonella spp.

n=50; c=5
m=M=Ausencia/25g

Reglamento (CE) nº 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de Noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y post. modific.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

ESTÁ EXENTA DE PRESENTACIÓN DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL EN ETIQUETADO

(Anexo V. Reglamento (UE) 1169/2011)

DECLARACIONES ADICIONALES

- No contiene parásitos, microorganismos indeseables, plaguicidas, o sustancias tóxicas, descompuestas o extrañas que no se puedan reducir a un nivel aceptable mediante una clasificación y/o elaboración normales (Reglamento (CE) 852/2004) (Reglamento 853 (CE) 2004) (Reglamento 395/2005 y modificaciones) y(Reglamento 1881/2006)..
- Para su elaboración; transformación y almacenamiento se ha seguido el Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997) del Codex).
- No procede de Organismo modificado Genéticamente (OMG).
- Producto no irradiado.