

	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	CARNE DE GALLINA	Edición: 2 Revisión: 2 Fecha: 04-12-2024
---	--	-------------------------	---

DENOMINACIÓN COMERCIAL Filete DEL PRODUCTO.
CARNE DE GALLINA. Cuarto trasero, pechuga, muslo y contramuslo, muslo-contramuslo, pechuga con piel.
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN LA INDUSTRIA.
CARNE DE 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 uniforme y fina 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. • Sin piel
COMPOSICIÓN CUALITATIVA. (FÓRMULA CUANTITATIVA EN FORMATO INTERNO)
Carne congelada de gallina. Cuarto trasero / pechuga/, muslo / contramuslo/ muslo-contramuslo/ pechuga con piel.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO.
0. Almacenamiento de carne : $T^a \leq 4^{\circ}\text{C}$ 1. Recepción de envolturas. 2. Despiece y deshuesado de la carne. 3. Almacenamiento despiece. 4. Envasado. 5. Almacenamiento en refrigeración. $T^a \leq 4^{\circ}\text{C}$. 6. Distribución en refrigeración $T^a \leq -4^{\circ}\text{C}$.
ENVASADO
Envase de plástico de color rojo con galga mínima de 200.
PAÍS DE ORIGEN
España.

	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	CARNE DE GALLINA	Edición: 2 Revisión: 2 Fecha: 04-12-2024
---	--	-------------------------	---

ETIQUETADO	
- Denominación: Carne de gallina (según formato) Categoría (A o 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 Tª <4°C. - Modo de empleo: Freír/asar a la plancha / cocer hasta que el centro del producto pierda las características de la carne fresca: cambie de textura y color. - Lote: XXYYY - Fecha de consumo: Fecha de caducidad: dd/mm/aa - Origen: España.	ES 1008492/CO CE
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
- Mantener a $\leq 4^{\circ}\text{C}$.	
CONDICIONES DE TRANSPORTE	
- Vehículo con habitáculo a temperatura de congelación. Tª $\leq 4^{\circ}\text{C}$	
DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO	
Todo tipo de población	
CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE	
XXYYY. Los dos primeros dígitos se corresponden al año de producción y los tres siguientes corresponden al día en calendario juliano.	
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 hasta que el centro del producto pierda las características de la carne fresca: cambie de textura y color.	
LÍMITES FÍSICO-QUÍMICOS	
- Melamina:..... $\leq 2,5 \text{ mg/Kg}$ - Plomo:..... $\leq 0,1 \text{ mg/Kg}$ - Cadmio:..... $\leq 0,05 \text{ mg/Kg}$ - Suma de dioxinas:..... $\leq 1,75 \text{ pg/g grasa}$ - Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas $\leq 3,0 \text{ pg/g grasa}$ - Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180..... $\leq 40 \text{ ng/g grasa}$ - PFOS:..... $\leq 0,30 \text{ } \mu\text{g/kg}$ - PFOA:..... $\leq 0,80 \text{ } \mu\text{g/kg}$ - PFNA:..... $\leq 0,20 \text{ } \mu\text{g/kg}$ - PFHxS:..... $\leq 0,20 \text{ } \mu\text{g/kg}$ - Suma de PFOS, PFOA, PFNA y PFHx:..... $\leq 1,3 \text{ } \mu\text{g/kg}$	
ALÉRGENOS	



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

CARNE DE GALLINA

Edición: 2

Revisión: 2

Fecha: 04-12-2024

ALÉRGENOS	INGREDIENTES	Contaminación cruzada
Cereales con gluten	NO	NO
Crustáceos y/o productos a base de crustáceos	NO	NO
Pescado y/ 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
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 EL CONSUMO DIRECTO

<i>Salmonella typhimurium</i>	n=5; c=0 m=M=No detectado en 25g
<i>Salmonella enteritidis</i>	n=5; c=0 m=M=No detectado en 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)

	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	CARNE DE GALLINA	Edición: 2 Revisión: 2 Fecha: 04-12-2024
---	---	--------------------------------	--

.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 2023/915).
- 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.