

	MATADERO INDUSTRIAL DE AVES HNOS. ARIZA TORRALBO, S.L. R.G.S.E.A.A. N° 10.08492/CO Ctra. Vadofresno, SN 14913- Ecinas Reales (Córdoba) Tlf.: 957 – 598 423	CARNE DE PAVO	Edición: 2 Revisión: 2 Fecha: 29- 07-2021
---	---	----------------------	--

DENOMINACIÓN COMERCIAL Filete DEL PRODUCTO.
CARNE DE PAVO. -Muslo.-Contramuslo.-Muslo y contramuslo-Alas - Filete pechuga, contramuslo, muslo.
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN LA INDUSTRIA.
CARNE DE AVE DE CORRAL FRESCA (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. 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)
Carne fresca de pavo -Delantero.-Trasero.-Alas.-Muslo y contramuslo.- Filete pechuga, contramuslo, muslo y contramuslo, muslo-contramuslo.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO.
0. Almacenamiento de carne : Tª ≤4°C 1. Recepción de envolturas. 2. Despiece y deshuesado de la carne. 3. Almacenamiento despiece. 4. Envasado. 5. Almacenamiento en refrigeración. Tª ≤4°C. 6. Distribución en refrigeración Tª ≤4°C.
PRESENTACIÓN.
Según formato.
ENVASADO
- En cajas de plástico a granel - Bolsas de plástico a vacío - Bandejas de PET. - Bandejas de EPS.
ETIQUETADO



**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 PAVO

Edición: 2
Revisión: 2
Fecha: 29- 07-2021

- Denominación: Carne de pavo (según formato) 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 Tª de 0-4°C.
- Modo de empleo: Freír/asar a la plancha / cocer hasta que el centro del producto pierda las características de la carne fresca: cambio de textura y color.
- Lote: C-ggg-A
- Fecha de consumo: Fecha de caducidad: dd/mm/aa

ES
1008492/CO
CE

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO

Todo tipo de población

CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE

C-ggg-A. (codificación según 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 hasta que el centro del producto pierda las características de la carne fresca: cambio 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

	MATADERO INDUSTRIAL DE AVES HNOS. ARIZA TORRALBO, S.L. R.G.S.E.A.A. N° 10.08492/CO Ctra. Vadofresno, SN 14913- Ecinas Reales (Córdoba) Tlf.: 957 – 598 423	CARNE DE PAVO	Edición: 2 Revisión: 2 Fecha: 29- 07-2021
---	---	----------------------	--

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) N° 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=Ausencia/25g
<i>Salmonella enteritidis</i>	n=5; c=0 m=M=Ausencia/25g

Reglamento (CE) n° 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.