

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

DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO.	
POLLO ENTERO	
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 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)	
Canal de pollo	
DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO.	
0. Recepción animales vivos 1. Aturdido. Degollado. Sangrado. Escaldado. Desplumado. Eviscerado. Corte de patas. Extracción buche y pulmones. Lavado de canales. Corte de cuello y tráquea. 2. Clasificación y envasado. 3. Pesado y etiquetado. 4. Abatimiento de ($T^a \leq 4^{\circ}\text{C}$) 5. Almacenamiento ($T^a \leq 4^{\circ}\text{C}$) 6. Distribución ($T^a \leq 4^{\circ}\text{C}$)	
PRESENTACIÓN.	
Cuerpo entero del pollo, sangrado, desplumado, eviscerado, sin cabeza, sin cuello y sin patas.	
ENVASADO	
Cajas de plástico	
ETIQUETADO directo a consumidor final	



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

POLLO ENTERO

Edición: 2

Revisión: 2

Fecha: 29-07-2021

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

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: : Freir/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

ALÉRGICOS

ALÉRGICOS	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	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

POLLO ENTERO

Edición: 2

Revisión: 2

Fecha: 29-07-2021

base de cacahuets		
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 CONSUMO DIRECTO

<i>Salmonella spp</i>	n=50; c=5 m=M=Ausencia/25g
<i>Campylobacter spp</i>	n=50; c=15 1000 UFC/g tras la refrigeración

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. modifíc.

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.