



**FICHA TÉCNICA
DE PRODUCTO**

**DISTRIBUCIÓN ALIMENTOS
PERECEDEROS BELAKO, S.L.**
Pol. Ind. Torrelarragoiti Parcela 7 – DE4
48170 – ZAMUDIO (BIZKAIA)
CIF B-48625640 Tfno.94 452 28 54
RGS ES-10.10758/BI

Sept 2021

03.01

Rev. 07

CONTRAMUSLO DE POLLO CON PIEL

Fecha última revisión
Septiembre 2021

1. DESCRIPCIÓN PRODUCTO

- Parte de la extremidad inferior del pollo, el fémur con la musculatura que lo envuelve, con piel
- Producto fresco – Categoría A. Origen España

2. CRITERIOS FÍSICO - QUÍMICOS

- Temperatura de conservación: 0°C – 4°C
- Peso unitario artículo: ---

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valor medio 100 g /producto)

- Valor energético 782 kJ 187 Kcal
- Grasas 12,0 g
 - de las cuales saturadas 4,3 g
- Hidratos de carbono 0,0 g
 - de los cuales azúcares 0,0 g
- Proteínas 18,0 g
- Sal 0,21 g

D.A.P. BELAKO, S.L.
POL. TORRELARRAGOITI, PARC. 4 DE 7
48170 - ZAMUDIO (VIZCAYA)

**CONTRAMUSLOS DE POLLO CON
PIEL**
ENVASADOS EN ATMÓSFERA
PROTECTORA

CONSERVAR ENTRE 0° Y 4°C. CONSUMO PREVIO COCINADO.
ALERGENOS: NO CONTIENE.

LOTE: 252 FECHA CADUCIDAD: 21.09.21

ES
10.10758/BI
C.E.

ORIGEN: ESPAÑA

2,64kg

4. PRESENTACIÓN COMERCIAL

- Bandeja termosellada en atmósfera protectora y caja de plástico (aprox. 3 kg./bandeja)

5. VIDA ÚTIL – FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA

- 12 días en condiciones de refrigeración
- Una vez abierto, mantener entre 0°C y +4°C, consumir en 2 días y siempre antes de la fecha de caducidad

6. USO ESPERADO

- Este producto debe de cocinarse antes de su consumo. El interior debe de estar completamente cocinado
- Evitar contacto con alimentos listos para el consumo, poniendo especial cuidado en la higiene de manos y útiles
- Consumidores en general (Ver Apto. 4. Alérgenos)

7. TRANSPORTE

- Vehículo frigorífico con certificación ATP

8. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (Reglamento CE 2073/2005 y modificaciones posteriores y límites internos)

<u>Ensayos</u>	<u>Límite aplicable</u>	<u>Ensayos</u>	<u>Límite aplicable</u>
• <i>Salmonella spp</i>	No detectado/25 g	• <i>S. aureus</i>	<10 ² ufc/g
• <i>Campylobacter spp.</i>	<10 ³ ufc/g	• <i>C. perfringenes</i>	<50 ufc/g
• <i>E. coli</i>	<10 ³ ufc/g	• <i>Aerobios mesófilos</i>	<10 ⁶ ufc/g



**FICHA TÉCNICA
DE PRODUCTO**

**DISTRIBUCIÓN ALIMENTOS
PERECEDEROS BELAKO, S.L.**
Pol. Ind. Torrelarragoiti Parcela 7 – DE4
48170 – ZAMUDIO (BIZKAIA)
CIF B-48625640 Tfno.94 452 28 54
RGS ES-10.10758/BI

Sept 2021

03.01

Rev. 07

9. CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICOS

- Cumplimiento de los límites aplicados de acuerdo con el Reglamento (CE) nº1881/2006 y modificaciones
- Cumplimiento de los límites aplicados de acuerdo con el Reglamento (CE) nº396/2005 y modificaciones
- Ausencia de residuos medicamentosos o por debajo de límites establecidos por la normativa vigente
- Exento de organismos genéticamente modificados conforme al Reglamento (CE) nº1829/2003 y modificaciones
- Producto no irradiado

10. ALÉRGENOS (Anexo II Reglamento (UE) Nº1169/2011)

- Cereales que contengan gluten (trigo, cebada, avena, centeno, espelta...)
- Crustáceos y productos a base de crustáceos
- Huevos y productos a base de huevo
- Pescado y productos a base de pescado
- Cacahuets y productos a base de cacahuets
- Soja y productos a base de soja
- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
- Frutos de cáscara (almendras, nueces, avellanas...)
- Apio y productos derivados
- Mostaza y productos derivados
- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
- Dióxido de azufre y sulfitos (en concentraciones superiores a 10 mg/kg de SO2 total)
- Altramuces y productos a base de altramuces
- Moluscos y productos a base de moluscos

CONTIENE EL
PRODUCTO

POSIBILIDAD DE
TRAZAS

NO

11. LEGISLACIÓN APLICABLE

- Reglamento (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Reglamento (CE) 1086/2011 en el que se concierne la salmonella en la carne fresca de aves de corral
- Reglamento (CE) 931/2011 relativo a requisitos de trazabilidad
- Reglamento (CE) 10/2011 sobre materiales plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y modificaciones
- Reglamento (CE) nº1881/2006 con relación a contaminantes químicos y modificaciones posteriores
- Reglamento (CE) 543/2008 que atañe a la comercialización de carne de aves de corral y modificaciones
- Real Decreto 640/2006 en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios
- Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos y modificaciones posteriores
- Reglamento (CE) 853/2004, normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal
- Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios
- Real Decreto 1749/1998, sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos y modificaciones

Revisado y Aprobado por:

Jon Heras
DIRECTOR COMERCIAL