



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PECHUGA PAVO

Cárnicas 7 Hermanos, S.A.
 Dirección: Avda. de Madrid, 31
 45940 - VALMOJADO - Toledo
 Teléfonos: 918170553, 918171088
 Fax: 918170334



Email: carnicas@7hermanos.com
 web: <https://www.7hermanos.com>

Código Producto:
0216 1
 Revisión: 05
 Fecha: 29.06.16

CIF: A-45049897

Marca: 7Hermanos

R.S.I: ES-10.07078/TO-C.E.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto cárnico elaborado con pechuga de pavo macerada sometido a un tratamiento térmico de pasterización
PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
 Sabor suave, textura jugosa y suave



PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Denominación de Venta:
 PECHUGA PAVO
Envasado: Al vacío
Tipo de envase: Bolsa de plástico uso alimenticio
Peso neto unitario aproximado: 4,50kg
EAN13: 8421195021618

DATOS DEL ENVASE

Fábricado por lotes: 6 dígitos
Consumir preferentemente antes: 240días
Consérvese: Entre 0º y 5ºC
Observaciones: No depositar directamente en el suelo
 Protéjase de la luz

EMBALAJES

● **Embalaje:** 1 ud / caja

EAN14: 98421195021611

Dimensiones (mm.): 250x195x125
Unidades por caja: 1
Peso Aproximado: 4,50kg

Cajas por rellano: 15

Tara: 130,00g.

PALETIZACIÓN NORMAL

Rellanos por pallet: 6
Cajas por pallet: 90
Piezas por pallet: 90
Altura por pallet: 0,75m

INGREDIENTES

POBLACIÓN DIANA INFORMACIÓN SOBRE ALERGENOS / RADIACIONES Y OMG

Pechuga de Pavo (65.8%), Agua, Sal, Proteína de LECHE, Dextrosa, Estabilizador (E-451i, E-450v), Potenciador del Sabor (E-621), Aromas, Antioxidantes (E-301), Conservadores (E-250, E-262) y Colorante (E-120)

APTO PARA TODOS LOS CONSUMIDORES EXCEPTO ALÉRGICOS A:

ALERGENOS: CONTIENE Proteína de leche y/o lactosa

Este producto NO es de Origen Genéticamente Modificado (GMO), ni ha sido sometido a radiaciones ionizantes. Esta información está basada en la documentación suministrada por nuestros proveedores y en el conocimiento de nuestros procesos productivos.



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PECHUGA PAVO

Código Producto:

0216 1

Revisión: 05

Fecha: 29.06.16

Cárnicas 7 Hermanos, S.A.

Dirección: Avda. de Madrid, 31
45940 - VALMOJADO - ToledoTeléfonos: 918170553, 918171088
Fax: 918170334Email: carnicas@7hermanos.com
web: <https://www.7hermanos.com>

CIF: A-45049897

Marca: 7Hermanos

R.S.I: ES-10.07078/TO-C.E.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	VALORES NUTRICIONALES	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
Almidón (%) Ausencia Azúcares (%) < 5 Fosfatos (ppmP2O5) < 5000 (añadidos) Nitritos (ppmNaNO2) < 150	Valor energético: 365 kJ / 86 Kcal Grasas: <1 g De las cuales grasas saturadas: <0.4 g Hidratos de carbono: 1,3 g De los cuales azúcares: 1,3 g Proteínas: 18g Sal: 2.25 g	Salmonella (u.f.c./25g) Ausencia L. monocytogenes (u.c.f./25g) Ausencia Staphylococcus Aureus (u.f.c./g) Ausencia Clost. Sulfito-Reductores (u.f.c./g) Ausencia Escherichia Coli (u.c.f./g) Ausencia Enterobacterias (u.f.c./g) Ausencia Rto. Aerobios Mesófilos (u.f.c./g) 1*105

LEGISLACIÓN APLICABLE

- Reglamento (CE) nº 852/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004.
- Reglamento (CE) nº 853/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento (CE) nº 854/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
- Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre del 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) nº 1441/ 2007 que modifica el nº 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- REGLAMENTO (UE) Nº 1129/2011 DE LA COMISIÓN de 11 de noviembre de 2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión
- REGLAMENTO (UE) Nº 10/2011 DE LA COMISIÓN de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos
- Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos
- Reglamento (UE) nº 828/2014, por el que se regula la composición y etiquetado de productos alimentarios apropiados para personas con intolerancia al gluten

INFORMACIÓN ADICIONAL

Una vez abierto el envase, se recomienda consumir en el plazo máximo de 15 días.

Sistema Certificado ISO 9001 para las siguientes actividades: Desarrollo, elaboración y comercialización de productos cárnicos: productos crudos adobados, embutidos crudos curados, productos tratados por calor y salazones cárnicas

CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha versión	Control Cambios
05	29/06/2016	Versión 05
01	01/01/2010	Versión Inicial del control de cambio en ERP

EDITADO POR CALIDAD

REVISADO POR PRODUCCIÓN

APROBADO POR DIRECCIÓN