	<p>Establecimiento Oficial N°43</p> <p>Planta "Melilla"</p> <p>Especificación Supremas Materia Prima</p> <p>Congeladas</p>	<p>KEPA 29</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Página: 1 de 5</p> <p>Vigencia: 20/06/2024</p>
---	--	--

1- DENOMINACION:

Suprema Materia Prima congelada (10kg).

2- MARCA: GTA

3- NORMAS:

- Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994).
- Reglamento Oficial de Inspección Veterinaria de Productos de Origen Animal (Decreto 369/983).
- Según UE (Reglamento 2073/05).

4- MATERIA PRIMA:

Este producto es proveniente de la faena de pollo. Dichas aves son declaradas aptas para el consumo humano por la inspección veterinaria oficial antes y luego de la faena.

5- INGREDIENTES:


Este producto deshuesado es obtenido a partir del trozado de aves, provenientes de la faena de pollo, dichas aves son declaradas aptas para consumo humano por la inspección veterinaria oficial antes y después de la faena.

De la separación del hueso y la piel de la pechuga se obtienen las porciones o recortes de suprema de carne blanca.

6- DESCRIPCIÓN DEL PROCESO:

- a) Colocación del pollo en conos.
- b) Trozado manual de pollo.
- c) Clasificación.
- d) Envasado (interfoliando).
- e) Pesado.
- f) Romaneo.
- g) Congelado en túnel.
- h) Detector de metales
- i) Paletizado.
- j) Almacenamiento.
- k) Expendio.

Preparado por: Juan Ignacio Grasso	Revisado por: Miguel Sarasti	Aprobado por: Ariel De Grazia
------------------------------------	------------------------------	-------------------------------

	<p>Establecimiento Oficial N°43</p> <p>Planta "Melilla"</p> <p>Especificación Supremas Materia Prima</p> <p>Congeladas</p>	<p>KEPA 29</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Página: 2 de 5</p> <p>Vigencia: 20/06/2024</p>
---	--	--

7- DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

- Forma: propia del pollo.
- Color: claro característico del pollo.
- Olor: característico, sin resabios extraños.

8- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

Criterios recomendatorios

Microorganismos Indicadores	m	M	n	c	Métodos de análisis
Mesófilos ufc/g	500000	1×10 ⁶	5	3	Enumeración de microorganismos aeróbicos Mesófilos-Métodos de Recuento en placa.

Criterios obligatorios

Patógenos Toxicogénicos e Infecciosos	Límite	Métodos de análisis
Salmonella	Ausencia en 25 g	Manual de Bacteriología Analítica de FDA (BAM) Capítulo 5 Salmonella o equivalente. ISO 6579:2002

Referencias:

n: número de muestras que deben examinarse

m: valor límite por debajo del cual se puede admitir el lote

M: valor límite por encima del cual se rechaza el lote.

c: número máximo de muestras para aceptar el lote, que pueden contener un número de microorganismos comprendidos entre m y M.

9- INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR:

Doce posibles grupos de alérgenos indicados en la Directiva 2003/89/CE de la Comunidad Económica Europea:

Preparado por: Juan Ignacio Grasso	Revisado por: Miguel Sarasti	Aprobado por: Ariel De Grazia
------------------------------------	------------------------------	-------------------------------



Establecimiento Oficial N°43
 Planta "Melilla"
Especificación Supremas Materia Prima
Congeladas

KEPA 29
 Revisión: 00
 Página: 3 de 5
 Vigencia: 20/06/2024

Propiedad	Presente	Concentración	Observaciones
Cereal cont. gluten	<input type="checkbox"/>		Ausente
Pescado	<input type="checkbox"/>		Ausente
Crustáceos	<input type="checkbox"/>		Ausente
Huevos	<input type="checkbox"/>		Ausente
Cacahuetes	<input type="checkbox"/>		Ausente
Soja	<input type="checkbox"/>		Ausente
Leche y prod. derivados	<input type="checkbox"/>		Ausente
Frutos de cáscara	<input type="checkbox"/>		Ausente
Apio	<input type="checkbox"/>		Ausente
Mostaza	<input type="checkbox"/>		Ausente
Granos de sésamo	<input type="checkbox"/>		Ausente
Sulfitos	<input type="checkbox"/>		Ausente

Grupos de posibles alérgenos adicionales

Propiedad	Presente	Concentración	Observaciones
Carne pollo, grasa y prod. Deriv.	<input checked="" type="checkbox"/>		
Antioxidante	<input type="checkbox"/>		


Propiedad	Libre de	Concentración	Observaciones
Irradiación	<input checked="" type="checkbox"/>		
Alcohol	<input checked="" type="checkbox"/>		

Propiedad	Sí	Observaciones
Libre de OGM	<input checked="" type="checkbox"/>	

Preparado por: Juan Ignacio Grasso

Revisado por: Miguel Sarasti

Aprobado por: Ariel De Grazia

	<p>Establecimiento Oficial N°43</p> <p>Planta "Melilla"</p> <p>Especificación Supremas Materia Prima</p> <p>Congeladas</p>	<p>KEPA 29</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Página: 4 de 5</p> <p>Vigencia: 20/06/2024</p>
---	--	--

10- EMPAQUE:

Empaque primario:

Material	PEBD
Tipo	Troquel
Peso	
Dimensiones (mm)	
Peso del producto sin el peso del empaque primario	10 kg

Empaque secundario:

Material	Cartón corrugado
Peso	430 gr
Dimensiones (mm)	581X401X120
Peso del producto sin el peso del empaque	10 kg

11- SISTEMA DE CALIDAD:

El procesamiento se realiza bajo el sistema HACCP, el cual incluye los programas de prerrequisitos (Buenas Prácticas de Manufactura y Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento).

12- VIDA UTIL:


Mantenido entre -18°C, 10 meses a partir de su elaboración.

13- ALMACENAMIENTO:

Las cajas conteniendo este producto son almacenadas palletizadas en cámaras a temperaturas entre -18°C. No deben colocarse en ese mismo lugar ni en cercanías de estos productos, sustancias que pudieran considerarse contaminantes, tóxicas, emisoras de olores y/o riesgosas para la salud. Cada pallet estará envuelto en film plástico de protección.

La modalidad de empleo debe garantizar que el producto que ingrese primero sea utilizado y consumido primero (base *First In First Out*).

Preparado por: Juan Ignacio Grasso	Revisado por: Miguel Sarasti	Aprobado por: Ariel De Grazia
------------------------------------	------------------------------	-------------------------------

	<p>Establecimiento Oficial N°43</p> <p>Planta "Melilla"</p> <p>Especificación Supremas Materia Prima</p> <p>Congeladas</p>	<p>KEPA 29</p> <p>Revisión: 00</p> <p>Página: 5 de 5</p> <p>Vigencia: 20/06/2024</p>
---	--	--

14- TRANSPORTE:

Este producto no se transporta junto con sustancias o artículos que puedan ser considerados contaminantes, tóxicos, emisores de olores y riesgosos para la integridad del envase. Son trasladadas en transportes con equipo de frío respetando la temperatura del producto, sin permitirse el corte de la cadena de frío.

15- CRITERIO DE RECHAZO:

- Cualquier producto que no cumpla con los estándares que se mencionaron anteriormente.
- Las cajas no se encuentran apropiadamente envueltas en forma ajustada.
- Bolsas que estén rotas o que no se encuentren apropiadamente aseguradas.
- Productos que no se encuentren en buen estado por su apariencia o aroma.
- Presencia de materia extraña.

16- IMÁGENES DEL PRODUCTO:



Preparado por: Juan Ignacio Grasso	Revisado por: Miguel Sarasti	Aprobado por: Ariel De Grazia
------------------------------------	------------------------------	-------------------------------