	<p>Establecimiento Oficial N°43 Planta "Melilla" <b>Especificación Suprema Filette IQF</b></p>	<p>KEPA 10 Revisión: 02 Página: 1 de 6 Vigencia: 19/12/2022</p>
---	--	---

**1- DENOMINACION:**

**Suprema de pollo "Suprema Filette".**

**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:**

Pollo completamente eviscerado.

**6- DESCRIPCIÓN DEL PROCESO:**

- a) Clasificación
- b) Trozado
- c) Acondicionamiento de la/las pieza/s en bolsa
- d) Colocación en envase secundario
- e) Romaneo
- f) Congelado
- g) Detector de metales
- h) Paletizado
- i) Almacenamiento
- j) Expendio

Preparado por: Juan Ignacio Grasso	Revisado por: Silvia Villalba	Aprobado por: Ariel De Grazia
------------------------------------	-------------------------------	-------------------------------



Establecimiento Oficial N°43  
Planta "Melilla"  
**Especificación Suprema Filette IQF**

KEPA 10  
Revisión: 02  
Página: 2 de 6  
Vigencia: 19/12/2022

#### 7- DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

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

#### 8- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

##### Criterios recomendatorios

Microorganismos Indicadores	m	M	n	c	Métodos de análisis
Mesofilos ufc/g	500000	$1 \times 10^6$	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.

Preparado por: Juan Ignacio Grasso

Revisado por: Silvia Villalba

Aprobado por: Ariel De Grazia



Establecimiento Oficial N°43  
Planta "Melilla"  
**Especificación Suprema Filette IQF**

KEPA 10  
Revisión: 02  
Página: 3 de 6  
Vigencia: 19/12/2022

### 9- INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR:

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

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"/>		

Preparado por: Juan Ignacio Grasso

Revisado por: Silvia Villalba

Aprobado por: Ariel De Grazia



Establecimiento Oficial N°43  
Planta "Melilla"  
**Especificación Suprema Filette IQF**

KEPA 10  
Revisión: 02  
Página: 4 de 6  
Vigencia: 19/12/2022

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

#### 10- EMPAQUE:

##### Empaque primario:

Bolsa de polietileno impresa con el nombre del producto, datos del establecimiento elaborador, n° de registro y fecha de elaboración.

Material	Polietileno
Tipo	Bolsa
Dimensiones (mm)	340 x 225
Peso del producto sin el peso del empaque primario	800g

##### Empaque secundario:

Material	Cartón corrugado
Peso	430 gr
Dimensiones (mm)	581 x 401 x 120
Peso del producto sin el peso del empaque	8 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:


10 meses a -18°C

6 días a 4°C

Preparado por: Juan Ignacio Grasso

Revisado por: Silvia Villalba

Aprobado por: Ariel De Grazia

	<p>Establecimiento Oficial N°43 Planta “Melilla” <b>Especificación Suprema Filette IQF</b></p>	<p>KEPA 10 Revisión: 02 Página: 5 de 6 Vigencia: 19/12/2022</p>
---	--	---

### 13- ALMACENAMIENTO:

Las cajas conteniendo este producto son almacenadas palletizadas en cámaras a temperatura menor a -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*).

### 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 rotas o que no se encuentren apropiadamente cerradas.
- Productos que no se encuentren en buen estado por su apariencia o aroma.
- Presencia de materia extraña

Preparado por: Juan Ignacio Grasso	Revisado por: Silvia Villalba	Aprobado por: Ariel De Grazia
------------------------------------	-------------------------------	-------------------------------



Establecimiento Oficial N°43  
Planta "Melilla"  
**Especificación Suprema Filette IQF**

KEPA 10  
Revisión: 02  
Página: 6 de 6  
Vigencia: 19/12/2022

**16- IMÁGENES DEL PRODUCTO:**



**CONTROL DE CAMBIOS**

REVISIÒN	FECHA	DESCRIPCIÒN DE LA MODIFICACIÒN
2	19/12/2022	Se actualiza el encabezado y pie de página según especificaciones corporativas

Preparado por: Juan Ignacio Grasso

Revisado por: Silvia Villalba

Aprobado por: Ariel De Grazia