	<p>Establecimiento Oficial N°43</p> <p>Planta "Melilla"</p> <p>Especificación Pollo Eviscerado con Menudos</p> <p>Refrigerado</p>	<p>KEPA 23</p> <p>Revisión: 02</p> <p>Página: 1 de 6</p> <p>Vigencia: 19/12/2022</p>
---	---	--

1- DENOMINACION:

Pollo eviscerado con menudos refrigerado.

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- CALIBRES:

Pollo calibre 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 o 12 con el siguiente rango de pesos tentativo: hasta 2.100, de desde 2.100 hasta 2.280, desde 2.280 hasta 2.700, desde 2.700 hasta 3.100, desde 3.100.

5- INGREDIENTES:

Pollo entero eviscerado grado A sin cogote, con menudos, faenado de conformidad a la norma nacional e internacional. No presenta ningún aditivo.

6- DESCRIPCIÓN DEL PROCESO:

Grado A: pollo entero, crudo, completamente eviscerado, sin cabeza, garras, cogote y menudos (intestinos, hígado, corazón).

Estructura normal del ave preservada, sin coágulos de sangre, callosidades en el pecho, rasguños profundos, y sin huesos rotos.

La parte del cuello que permanece unida no podrá extenderse más allá del borde de la carcasa.

La longitud de la piel unida a las áreas del cuello no deberá ser más larga que la parte inicial de las alas

Los mismos incluirán una bolsa de menudos (corazón, molleja, hígado y cogote) introducidos en su cavidad, debiendo ser identificados estos en su envase

7- INFORMACIÓN DE PROCESAMIENTO:

Las aves son faenadas de conformidad a las normas sanitarias nacionales e internacionales Grado A sin cogote y menudos.

El producto es drenado previo al empaquetamiento.

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

	<p>Establecimiento Oficial N°43</p> <p>Planta "Melilla"</p> <p>Especificación Pollo Eviscerado con Menudos</p> <p>Refrigerado</p>	<p>KEPA 23</p> <p>Revisión: 02</p> <p>Página: 2 de 6</p> <p>Vigencia: 19/12/2022</p>
---	---	--

El producto es colocado en envase primario y secundario. Este último consisten en cajas de cartón corrugado que son introducidas al túnel de enfriamiento hasta que la temperatura del producto llegue a -2º C. Luego pasan por el detector de metales y son paletizadas.

Seguidamente son trasladadas a la cámara de enfriamiento por aire a -2 ºC hasta el momento de su despacho

8- EMPAQUE:

Las carcasas son seleccionadas dentro del rango de tamaño automáticamente y empaquetadas individualmente en bolsas de polietileno impresas, selladas con cinta plástica.

Cada bolsa debe tener impreso el día y el mes de vencimiento.

La caja madre es pesada para asegurarse que el peso neto es el correcto.

Las cajas son envueltas en forma apretada. Luego paletizada e introducidas a cámaras de frío por aire a -2 ºC

9- PESO:

El indicador de peso es designado por el peso estándar de 20 kg.

10- CRITERIO DE RECHAZO:

- Cualquier producto que no cumpla con los estándares que se mencionaron anteriormente.
- Las cajas que no se encuentran apropiadamente envueltas en forma ajustada.
- Bolsas que estén rotas o que no se encuentren apropiadamente aseguradas.
- Aves que no se encuentren en buen estado por su apariencia o aroma.
- Huesos rotos.
- Más de un hueso separado por carcasa.
- Carne expuesta: Pecho-ninguna; patas-ninguna.


11- ARREGLO EN PALLETIZADO:

- Cajas por pallet: 50
- Cajas por hilera: 5
- Hileras por pallet: 10
- Todas las cajas deberán ser apiladas por columna (esquina por esquina).

12- ALMACENAJE:

A temperatura entre -2º C y 2º C.

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

	<p>Establecimiento Oficial N°43</p> <p>Planta "Melilla"</p> <p>Especificación Pollo Eviscerado con Menudos</p> <p>Refrigerado</p>	<p>KEPA 23</p> <p>Revisión: 02</p> <p>Página: 3 de 6</p> <p>Vigencia: 19/12/2022</p>
---	---	--

13- TRANSPORTE:

Temperatura entre -2º C y 2º C protegido de la humedad. Evitar cualquier tipo de contaminación cruzada (física, química o biológica).

14- ESPECIFICACIONES SENSORIALES:


- Aspecto: típico, libre de materias extrañas.
- Color: amarillo claro
- Olor: característico, sin resabios extraños.

15- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

Criterios recomendatorios

Microorganismos Indicadores	m	M	n	c	Métodos de análisis
Mesófilos ufc/g	1000000	10000000	5	3	ICMSF o equivalente Microorganismos de los alimentos-Vol I- Técnicas de análisis microbiológicos-Parte II- Enumeración de microorganismos aeróbicos mesófilos-Métodos de Recuento en placa. FDA-BAM Enero 2001.
E. Coli ufc/g	100	500	5	2	ICMSF o equivalente Microorganismos de los alimentos-Vol I- Técnicas de análisis microbiológicos-Parte II- Bacterias coniformes. Coli ID Method-AFNOR BIO 12/5-01/99.
Staphilococcus aureus coagulosa + ufc/g	100	500	5	2	ICMSF o equivalente Microorganismos de los alimentos-Vol I- Técnicas de análisis microbiológicos-Parte II-S. aureus-Recuento de estafilococos coagulosa positiva. FDA-BAM Enero 2001.

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

	<p>Establecimiento Oficial N°43</p> <p>Planta "Melilla"</p> <p>Especificación Pollo Eviscerado con Menudos</p> <p>Refrigerado</p>	<p>KEPA 23</p> <p>Revisión: 02</p> <p>Página: 4 de 6</p> <p>Vigencia: 19/12/2022</p>
---	---	--

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.

16- INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR:

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

Propiedad	Presente	Concentración	Observaciones
Cereales cont.gluten	<input type="checkbox"/>		Ausente
Pescado	<input type="checkbox"/>		Ausente
Crustaceos	<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 sesamo	<input type="checkbox"/>		Ausente

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

	Establecimiento Oficial N°43 Planta "Melilla" Especificación Pollo Eviscerado con Menudos Refrigerado	KEPA 23 Revisión: 02 Página: 5 de 6 Vigencia: 19/12/2022
---	--	---

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"/>	

17- INSTRUCCIONES DE COCCIÓN:

Poner el paquete cerrado en agua fría dejando que el agua corra. Remover una vez que este descongelado o ubicar el paquete en un estante del refrigerador hasta que se descongele (alrededor de 24 hs).

Cocinar hasta que la temperatura en el punto más frío alcance los 72 ° C como mínimo.


18- INSTRUCCIONES PARA EL MANEJO SEGURO:

El presente producto fue preparado a partir de carne inspeccionada y aprobada. Algunos productos comestibles pueden contener bacterias que pueden producir enfermedades si el producto es mal manejado o cocido de forma inadecuada.

Para su protección, siga las presentes instrucciones para el manejo seguro:

- Mantenga el producto refrigerado o congelado
- Descongelar en refrigerador o microondas
- Mantenga la carne cruda separada de otros alimentos

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

	<p>Establecimiento Oficial N°43</p> <p>Planta "Melilla"</p> <p>Especificación Pollo Eviscerado con Menudos</p> <p>Refrigerado</p>	<p>KEPA 23</p> <p>Revisión: 02</p> <p>Página: 6 de 6</p> <p>Vigencia: 19/12/2022</p>
---	---	--

- Lave las superficies de trabajo (incluidas las tablas de cortar), utensilios y manos después de tocar carne cruda
- Cocine apropiadamente
- Mantenga caliente, la comida caliente. Refrigere los sobrantes inmediatamente o descártelos

19- 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).

20- VIDA ÚTIL:

Mantenido entre -2º C y 2º C, 6 días a partir de su elaboración.

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
------------------------------------	-------------------------------	-------------------------------