

**KEBAB DE POLLO**

| <b>DESCRIPCIÓN</b>   |   |  |
|--|---|--|
| <b>PRODUCTO</b>  | Kebab de pollo  |  |
| <b>ORIGEN</b>  | España  |  |
| <b>INGREDIENTES</b>  | Carne fresca de pollo, yogur, cebolla en polvo, azúcar, proteína de soja, agua, sal, preparado de especias para kebab de pollo. |  |
| <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</b>  |   |  |
| <b>FORMA</b>   | Cónica  |  |
| <b>ASPECTO</b>   | Sano y uniforme de tamaño y color   |  |
| <b>OLOR</b>  | Olor típico de carne fresca de ave altamente especiada  |  |
| <b>TEXTURA</b>   | Una vez cocinado textura muy carnosa y suave  |  |
| <b>SABOR</b>   | Especiado   |  |
| <b>PESOS Y CALIBRE</b>   |   |  |
| Los diferentes pesos del kebab nos dan calibres bien diferenciados. Los pesos de los distintos conos de kebab de ternera pueden ser:<br>7,10,15,20,25,30,35,40,45,50,55 y 60 Kg.   |   |  |
| <b>PROCESOS TECNOLÓGICOS APLICADOS</b>   |   |  |
| Ultra congelación  |   |  |
| <b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>   |   |  |
| <b>% DAÑOS GRAVES</b>  | Ausencia  |  |
| <b>% PODRIDO/FERMENTADO</b>  | Ausencia  |  |
| <b>% ENMOHECIDOS</b>   | Ausencia  |  |
| <b>% MATERIAS EXTRAÑAS</b>   | Ausencia  |  |
| <b>% INSECTACIÓN</b>   | Ausencia  |  |
| <b>Aw (Actividad de agua)</b>  | > 0.98  |  |
| <b>PH</b>  | ~ 6,2 a 6,4   |  |
| <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>   |   |  |
| (Reglamento (CE) 1441/2007 que modifica el Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios)<br>Un producto de correcta calidad microbiológica no debe de exceder durante su vida útil de los límites microbiológicos establecidos por el reglamento anteriormente mencionado. |   |  |
| <b><u>SALMONELLA SPP</u></b>   | Límite:<br>m=M : Ausencia/25g<br>n=5<br>c=0   | <b>Satisfactorio:</b><br>Ausencia en 25g.<br><b>Insatisfactorio:</b><br>Presencia en 25g |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|    | <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>  |   |  |
| <u>ESCHERICHIA COLI</u>   | Límites :<br>m: 500 ufc/g<br>M: 5000 ufc/g<br>Con n=5<br>c=2  | <b>Satisfactorio:</b> todos los valores inferior o igual a m<br><b>Acceptable:</b> si c/n valores entre m y M, el resto $\leq$ m<br><b>Insatisfactorio:</b> Valores $>M$ o mas de c/n valores entre m y M |   |
| <b>PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO FINAL</b>  |   |   |   |
| <b>ENVASADO</b><br>La mezcla de ingredientes, una vez ensartada en el eje central y retractilada en film transparente de uso alimentario constituye el producto final envasado listo para ultra congelar. |   |   |   |
| <b>ETIQUETADO ENVASE</b>  | Etiqueta acorde con las especificaciones de las normativas vigentes: Según RD 1334/99 y sus modificaciones posteriores. |   |   |

|   |   |
|---|---|
| <b>EMBALAJE</b>   | <b>Caja cartón:</b><br>Referencia 1: Doble ondulado Bicolor tres pajas y bicolor<br>Referencia 2:– 1 kraft tres pajas y bicolor   |
|   | <b>Dimensiones:</b><br>Referencia 20 Kg: 270 x 265 x 280 (Largo, ancho, alto) mm<br>Referencia 10 Kg: 210 x 205 x 500 (Largo, ancho, alto) mm   |
| <b>ETIQUETADO EMBALAJE</b>  | Etiqueta acorde con las especificaciones de las normativas vigentes: Según RD 1334/99 y sus modificaciones posteriores.   |
| <b>PALETIZACIÓN</b>   | <b>Palet:</b> 800 mm ancho x 1200 mm largo  |
| Los envases, cajas y palets deben estar limpios, secos, sin roturas, aperturas ni aplastamientos . El transporte debe realizarse en condiciones de limpieza adecuadas, sin que exista posibilidad de contaminación con sustancias tóxicas o peligrosas. |   |
| <b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b>   |   |
| <b>VIDA ÚTIL</b>  | 12 meses  |
| <b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>  | Congelación   |
| <b>USO DEL PRODUCTO</b>   | El producto debe consumirse cocinado directamente sobre llama sin descongelar, asegurándose que se alcanza una Tª de cocción de lo que se va a comer igual o superior a 70°C, para eliminar el microorganismo patógeno más termo resistente. Nunca se debe volver a congelar y se terminará una vez empezado. |
| <b>POBLACIÓN A LA QUE VA DESTINADA EL PRODUCTO</b>  |   |
| El producto va destinado a todos los grupos poblacionales de consumidores.  |   |
| <b>ALÉRGENOS</b><br>Contiene soja<br>Contiene lactosa (yogur)   |   |