



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

FTP01 Revisión: 8 Fecha entrada en vigor: 24/02/2015 Página 1 de 6

FICHA TECNICA (Producto-Marca ALMIREZ)

Código Prod. 5.683

17/04/2015

DENOMINACION: P.PAVO 4KG ALMIREZ

1 ESPECIFICACIONES LOGISTICAS Y CARACTERISTICAS PARTICULARES

1 PRESENTACION (tamaño, calibre, peso pieza, etc.)

PESO PIEZA.....: 3,940/4,060 Kg.
NUM.PIEZAS CAJA...: 1

2 ESPECIFICACIONES AUXILIARES (desarrollo present.logística)

COMPOSICION.....: N°7
TIPO/CANAL.....: K175-SQ175-K175/Canal C
CAJA N°.....: 709-PACK MASTER-DOBLE SOLAPA.
PESO CAJA.....: 219/242 g.
MEDIDAS INTERIORES CAJA....: 275 x 215 x 150 mm.
PESO NETO POR CAJA.....: 3,940/ 4,060 Kg
PESO BRUTO POR CAJA.....: 4,159/4,302 Kg
PALET EUROPEO MEDIDAS.....: 800 x 1.200 mm.
CAJAS POR PALET.....: 70 cajas
PESO NETO PALET.....: 275,8/284,2 Kg
CODIGO EAN (Producto).....: 84 10843 05683 6
CODIGO DUN-14 (Caja).....: 4 84 10843 05683 4
N° DE CAJAS POR MANTO.....: 14
N° DE MANTOS POR PALET.....: 5
N° DE CAJAS DE PUNTA.....: 0



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

FTP01	Revisión: 8	Fecha entrada en vigor: 24/02/2015	Página 2 de 6
FICHA TECNICA (Producto-Marca ALMIREZ)			
Código Prod.	5.683		17/04/2015

DENOMINACION: P.PAVO 4KG ALMIREZ

3 CARACTERISTICAS PARTICULARES

NO CONTIENE GLUTEN.

FORMATO: CON FORMA DE PECHUGA DE PAVO.

TIPO DE ENVASE: Bolsa de plástico impresa, apta para el uso alimentario.

PROCESO DE FABRICACION:

Las carnes proceden de mataderos homologados .

Son analizadas antes de hacer el producto.

La pechuga se inyecta con su salmuera.

Se bombea y se macera durante 48 horas.

Se cuece a 70°C. durante 6 horas.

Se encaja y se paletiza.

CONTROLES REALIZADOS:

En la materia prima: Selección ,temperaturas ,microbiológico y bromatológico .

Durante el proceso: Manipulación y temperaturas .

En producto acabado: Microbiológico y bromatológico.



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.
 Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12
 30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)
 Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700
 E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

FTP01 Revisión: 8 Fecha entrada en vigor: 24/02/2015 Página 3 de 6

FICHA TECNICA (Producto-Marca ALMIREZ)

Código Prod. 5.683

17/04/2015

DENOMINACION: P.PAVO 4KG ALMIREZ

2 ESPECIFICACIONES TECNICAS

4 INGREDIENTES

Pechuga de pavo (55%), agua, fécula de patata, sal, leche en polvo, proteína de soja, azúcar, dextrosa de maíz, especias naturales y aromas.

ESTABILIZADORES.....: E-451 y E-407.
 CONSERVADOR.....: E-250.
 ANTIOXIDANTE.....: E-316.

Contiene trazas de apio y huevos.

5 ANALISIS FISICO-QUIMICO

	MINIMO	MAXIMO
HUMEDAD (%).....	----	----
GRASA (%).....	----	79,0
PROTEINA (%).....	----	1,5
ALMIDON (%).....	11,0	----
AZUCARES (% glucosa.....)	----	6,0
HIDROXIPROLINA (%).....	----	2,5
CLORUROS (% NaCl).....	----	0,10
FOSFATOS (mg/Kg P2O5).....	----	2,5
NITRITOS (mg/Kg NaNO2).....	----	7.500
		150

6 ANALISIS MICROBIOLOGICO

AEROBIOS MESOF.REVIVIF. u.f.c./g. ...:	< 100.000
ENTEROBACTERIAS u.f.c./g.:	< 100
CLOSTRID.SULF-REDUCT. u.f.c./g.....:	< 100
SALMONELLA u.f.c./25 g.....:	AUSENCIA
LISTERIA MONOCYTOGENES u.f.c./g.....:	< 100
ST.AUREUS (u.f.c./g.).....:	< 100



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

FTP01 Revisión: 8 Fecha entrada en vigor: 24/02/2015 Página 4 de 6

FICHA TECNICA (Producto-Marca ALMIREZ)

Código Prod. 5.683

17/04/2015

DENOMINACION: P.PAVO 4KG ALMIREZ

7 INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g (Valores medios)

VALORES ENERGÉTICOS.....: 353 kJ (83,5 kcal)

GRASAS (g).....: 1,0 g
De las cuales saturadas.: 0,3 g
HIDRATOS DE CARBONO (g):. 6,5
De los cuales azúcares..: 1,5 g
Proteínas.....: 12,0 g
Sal.....: 1,8 g

8 OBSERVACIONES: MANTENER ENTRE 0° Y +5°C.

9 CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL:

6 MESES

10 REGISTRO SANITARIO N°: 10.01672/MU

ES
10.01672/MU
C.E.



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

FTP01 Revisión: 8 Fecha entrada en vigor: 24/02/2015 Página 5 de 6

FICHA TECNICA (Producto-Marca ALMIREZ)

Código Prod. 5.683

17/04/2015

DENOMINACION: P.PAVO 4KG ALMIREZ

3 ESPECIFICACIONES SOBRE ALERGENOS

1 Especificaciones sobre alérgenos

Gluten..... Ausencia, Libre de gluten <20 ppm (FACE)
Crustaceos y derivados Ausencia
Huevos y derivados..... TRAZAS.
Pescados y derivados..... Ausencia
Cacahuete y derivados..... Ausencia.
Soja y derivados..... PRESENCIA.
Leche y derivados (incluida la lactosa). PRESENCIA.
Frutos secos de cáscara..... Ausencia
Apio y derivados..... TRAZAS.
Mostaza y derivados..... Ausencia.
Sesamo y derivados..... Ausencia.
Sulfitos Ausencia , <10 ppm.
Moluscos y derivados..... Ausencia
Altramuces y derivados..... Ausencia



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

FTP01	Revisión: 8	Fecha entrada en vigor: 24/02/2015	Página 6 de 6
FICHA TECNICA (Producto-Marca ALMIREZ)			
Código Prod.	5.683	17/04/2015	

DENOMINACION: P.PAVO 4KG ALMIREZ

4 RECOMENDACIONES DE USO PARA EL CONSUMIDOR

1 PRODUCTOS TRATADOS POR EL CALOR

- 1) COCIDOS: Aptos para consumir sin preparación previa (Mortadela, Chopped, York de cerdo, pavo y pollo, Paté, Salchichas Cocidas, Asados, etc...)
 - 2) SEMICOCIDOS: Cocinar completamente antes de su consumo (Adobados Norma BOE, Bacon, etc,...)
- PIEZAS ENTERAS: Conservar refrigerado entre 0° y 5°C.
 - LONCHEADOS: Conservar refrigerado entre 0° y 5°C. Una vez abierto, consumir preferentemente antes de 2/3 días.

2 PRODUCTOS CURADOS Y SALAZON

- 1) PRODUCTOS CURADOS: Chorizo, salchichón, salami, sobrasada, etc.
 - 2) SALAZON: Jamón y paleta curada, lomo embuchado, etc.
- PIEZAS ENTERAS: Conservar en lugar fresco y seco o refrigerado.
 - LONCHEADO: Conservar refrigerado entre 0° y 5°C. Una vez abierto consumir preferentemente antes de 4/6 días.

3 PRODUCTOS CRUDOS

- 1) PRODUCTOS CRUDOS: Carne cruda, salchicha/chorizo crudo, burger, etc.
 - 2) PRODUCTOS ADOBADOS NO COCIDOS.
- Cocinar completamente antes de su consumo.
 - Conservar refrigerado entre 0° y 4°C.
 - Una vez abierto, consumir preferentemente antes de 2/3 días.

4 ADECUACION AL USO Y PUBLICO OBJETIVO

Producto sin restricción al consumo.

Salvo por motivos sociales, culturales, sanitarios y religiosos.