



**prodal**

## Mortadela de Pollo

Código: **3.11**

**Descripción:**

Producto elaborado a partir de carnes de aves de corral deshuesada mecánicamente, agua, harina de trigo, proteína de soya, grasa de cerdo, sal común, azúcar refino, condimentos, estabilizante SIN 452i, conservante SIN 250, conservante SIN 234, antioxidante SIN 301 y humos condensados.

**Preparación:**

Consumir al gusto.

# Mortadela de Pollo

## Especificaciones



### Requisitos organolépticos

Aspecto	Masa fina homogénea, sin grumos, lasqueable uniforme.
Color	Rojo claro uniforme con cuadros de grasa.
Olor	Característico a carne de pollo cocida con ligero olor ahumado.
Sabor	Característico a pollo cocido con ligero sabor ahumado y condimentado.
Textura	Firme, elástica y lasqueable.

### Requisitos físico-químicos

Proteína (%min)	14.0 %
Grasa (%max)	23.0 %
Residual no2 (ppm max)	125
Cloruros (%max)	2.0 %
Humedad (%max)	55 %

### Requisitos microbiológicos

Coliformes fecales	10 ufc/g
Salmonella	Negativo 25 g
Staphylococcus aureus	10 ufc/g
Conteo M.O.M.A	10 <sup>3</sup> UFC/g

### Información nutricional

Energía (kcal)	271.67
Hidratos de carbono (kcal)	60.44
Grasas (kcal)	165.87

### Condiciones de empaque y embalaje

La Mortadela de pollo se embute en tripas de poliamida retráctiles de color café, litografiadas, con un diámetro de 90 mm y con un contenido mínimo por pieza de 2.65 Kg, también se presenta en tripas de 65 mm con un contenido mínimo de 500 g.  
El embalaje se realizará en cajas de cartón corrugado a razón de 4 ó 20 piezas, debidamente identificadas y con toda la información necesaria según la NC 108-2001. Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados.

### Condiciones de almacenamiento

El producto se almacenará en cámaras de mantenimiento refrigerado garantizando una temperatura en su centro térmico entre 2 °C y 6 °C.

### Vida útil

El producto tiene una vida útil (caducidad) de 60 días a partir de la fecha de producción, la cual estará reflejada en una etiqueta autoadhesiva que se coloca en las etiquetas que llevan las cajas.