



Picadillo de Pollo Condimentado (G/C)

Código: **3.14**

Descripción:

Producto elaborado a partir de carnes de aves de corral deshuesada mecánicamente, proteína de soya, sal común, especias, estabilizante SIN 452i, conservante SIN 250 y antioxidante SIN 301.

Preparación:

Consumir al gusto.



Picadillo de Pollo Condimentado (G/C)

Especificaciones



Requisitos organolépticos

Aspecto	Masa homogénea compacta.
Color	Característico de carne de pollo.
Olor	Característico a carne de pollo condimentada.
Sabor	Característico a carne de pollo condimentada.
Textura	Firme.

Requisitos físico-químicos

Proteína (%min)	17.0 %
Grasa (%max)	12.0 %
Residual no2 (ppm max)	120
Cloruros (%max)	2.3 %
Humedad (%max)	63 %

Requisitos microbiológicos

Coliformes fecales	10 ufc/g
Salmonella	Negativo 25 g

Información nutricional

Energía (kcal)	208.96
Hidratos de carbono (kcal)	47.36
Grasas (kcal)	108.9

Condiciones de empaque y embalaje

El picadillo de pollo condimentado se envasará en tripas de poliamida litografiadas de 90 mm color transparente, con un contenido mínimo de 2,65 kg.

El embalaje se realizará en cajas corrugado con un peso variado., a razón de cuatro piezas por cajas, 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 congelado garantizando una temperatura en el centro térmico del mismo que no exceda los -18 °C.

Vida útil

El producto tiene una vida útil (caducidad) de 120 días a partir de la fecha de producción, la cual estará reflejada en la tripa litografiada y en las etiquetas que llevan las cajas.