



prodal

Mortadela de Pollo con Queso

Código: **3.25**

Descripción:

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

Preparación:

Consumir al gusto.



Mortadela de Pollo con Queso

Especificaciones



Requisitos organolépticos		Requisitos físico-químicos	
Aspecto	Masa fina homogénea, sin grumos, lasqueable uniforme	Proteína (%min)	14.0 %
Color	Rojo claro uniforme con cuadros de queso.	Grasa (%max)	23.0 %
Olor	Característico a carne de pollo cocida con ligero olor ahumado.	Residual no2 (ppm max)	125
Sabor	Característico a pollo cocido con ligero sabor ahumado y a queso.	Cloruros (%max)	2.5 %
Textura	Firme, elástica y lasqueable.	Humedad (%max)	55 %

Requisitos microbiológicos		Información nutricional	
Coliformes fecales	10 ufc/g	Energía (kcal)	251.67
Salmonella	Negativo 25 g	Hidratos de carbono (kcal)	60.44
Staphylococcus aureus	10 ufc/g	Grasas (kcal)	145.87
Conteo M.O.M.A	10 ³ UFC/g		

Condiciones de empaque y embalaje

La Mortadela de pollo con queso se embute en tripas de poliamida retráctiles de color amarillo, litografiadas, con un diámetro de 90 mm y con un contenido mínimo por pieza de 2.65 Kg, también se presentarán en tripas litografiadas diámetro de 65 mm de diámetro y con un peso de 500 gramos. El embalaje se realizará en cajas de cartón corrugado a razón de 4 ó 20 piezas por caja, 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 90 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.