Ficha Técnica

SGI-RFT-1.02

Albondiga de Pollo

CODIGO: 1.02 **NORMA DE EMPRESA: 1263-10:16**

DESCRIPCION: Producto elaborado a partir de carne de pollo deshuesada mecánicamente, agua, harina de trigo, especias, proteína de soya, sal común, azúcar, conservante SIN 250, antioxidante SIN 301.

PREPARACIÓN: Freír en aceite caliente a 160 °C por 3 minutos

prodal. *27 de Noviembre #9 e/ Benito Anido y Litoral. Regla. La Habana. Cuba*

Teléfonos: (53) 7794 4612, (53) 7797 0580
e-mail: prodal@prodal.cu

www.prodal.cu

Albondiga de Pollo

prodal

Requisitos organolépticos

Aspecto	Masa homogénea semi- esférica
Color	Característico a carne de pollo.
Olor	Característico a carne de pollo cocida y condimentada.
Sabor	Característico a carne de pollo cocida y condimentada.
Textura	Firme y elástica.

Requisitos físico-químicos

Humedad	No debe exceder de 70 %
Cloruro	Valores entre 1,0 y 3,0 %
Nitritos	Límite máximo permisible de 125 mg /kg
Ph	Valores entre 6,0 – 7,0

Información Nutricional

	1 unidad (18 g)	100 g	1 porción
Energía (kcal):	228.90	41.20	kcal
Proteínas:	13.35	2.40	g
Carbohidratos:	7.81	1.41	g
Grasas:	15.86	2.85	g

Vida útil

El producto tiene una vida útil (caducidad) de 120 días a partir de la fecha de producción, información contenida en las bolsas litografiadas y etiquetas adhesivas de las cajas.

Condiciones de empaque y embalaje

Las Albóndigas de pollo se presentan con un peso neto de 18 g +/- 2 g la unidad, envasadas en bolsas de polietileno litografiadas con un contenido mínimo por bolsa de 240 g.

El embalaje se realizará en cajas de cartón corrugado, a razón de 30 bolsas por caja y un peso de 7.2 kg, con toda la información necesaria según la NC 108-2012. 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 ºC.

prodal. *27 de Noviembre #9 e/ Benito Anido y Litoral. Regla. La Habana. Cuba*

Teléfonos: (53) 7794 4612, (53) 7797 0580
e-mail: prodal@prodal.cu

www.prodal.cu

Albondiga de Pollo

Requisitos Microbiologicos NC 585:2017

Categoria	Clase	Parámetro	Limites por g o ml			
			n	c	m	M
1	3	m. o. a 30 °C	5	3	10^6	10^7

prodal. *27 de Noviembre #9 e/ Benito Anido y Litoral. Regla. La Habana. Cuba*

Teléfonos: (53) 7794 4612, (53) 7797 0580
e-mail: prodal@prodal.cu

www.prodal.cu