Ficha Técnica

SGI-RFT-1.13

Croqueta de Pollo

CODIGO: 1.13 **NORMA DE EMPRESA: NEIAL 1263-002:16**

DESCRIPCION: Producto elaborado a partir de carne de pollo deshuesada mecánicamente, agua, harina de trigo, aceite vegetal, especias, sal común, conservante SIN 250 y empanado (migas de pan, aceite refino, harina de trigo, almidón y sal).

PREPARACIÓN: Freír en aceite caliente a 160 ºC 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

Croqueta de Pollo

Requisitos organolépticos

Aspecto	Producto conformado, de forma cilíndrica, empanado uniforme
Color	Característico de producto empanado.
Olor	Característico a producto empanado prefrito
Sabor	Característico a masa empanada, condimentada y prefrita.
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

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.

1 unidad (40 g)

Información Nutricional

Energía (kcal):	363.56	145.42 kcal
Proteínas:	9.78	3.91 g
Carbohidratos:	33.30	13.32 g
Grasas:	26.14	10.45 g

Condiciones de empaque y embalaje

La Croqueta de pollo se envasará en bolsas de polietileno litografiadas a razón de 5 piezas de 40 g ± 2 g por bolsa con un contenido mínimo de 200 g,

El embalaje se realizará en cajas de cartón corrugado a razón de 30 paquetes por caja, con un peso de 6.0 kg, debidamente identificadas y 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

Croqueta de Pollo

Requisitos Microbiologicos NC 585:2017

Categoria	Clase	Parámetro	Limites por g o ml			
			n	c	m	M
2	3	m. o. a 30 °C	5	2	$5X10^5$	10^6
5	3	Coliformes	5	2	10^{2*}	10^3
2	2	Coliformes termotolerantes(v)	5	2	10^{2*}	$3X10^2$
		*Ausencia de E. Coli en 10				
7	3	St. Coagulosa positivo	5	2	10^2	10^3
10	2	Salmonella en 25 g (v)	5	NO	-	-
2	3	HF	5	2	10^2	10^3

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