# Ficha Técnica

## SGI-RFT-1.33

# Filete de Pollo Formado

**CODIGO: 1.33** **NORMA DE EMPRESA: 1263-002:16**

**DESCRIPCION:** Producto elaborado a partir de carne de pollo deshuesada manual y mecánicamente, agua, harina de trigo, proteína de soya, sal común, especias y empanado (migas de pan, aceite refino, harina de trigo, almidón, azúcar, especias y sal).

**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**

# Filete de Pollo Formado

prodal

## Requisitos organolépticos

| | |
|---|---|
| Aspecto | Producto conformado, de forma irregular (similar a una gallina), empanado uniforme. |
| Color | Característico de producto empanado. |
| Olor | Característico a producto empanado prefrito |
| Sabor | Característico a carne de pollo prefrita, empanada 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 |

## 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.

## Información Nutricional

| | 1 unidad (50 g) | 100 g | 1 porción |
|---|---|---|---|
| Energía (kcal): | 301.95 kcal | | |
| Proteínas: | 15.78 g | | |
| Carbohidratos: | 16.55 g | | |
| Grasas: | 28.85 g | | |

## Condiciones de empaque y embalaje

Los Filetes de pollo formados se presentan con un peso neto de 100 g ± 2 g. la unidad, envasados en bolsas de polietileno litografiadas a razón de 3 unidades y un contenido mínimo por bolsa de 300 g, el embalaje se realizará en cajas de cartón corrugado, a razón de 24 bolsas por caja y un peso neto de 7.2 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**

# Filete de Pollo Formado

## 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 | $10^6$ | $10^7$ |
| | | HF | 5 | 2 | $10^3$ | $10^5$ |

**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**