Ficha Técnica

SGI-RFT-1.66

Hamburguesa de Pollo Natural

CODIGO: 1.66 **NORMA DE EMPRESA: NEIAL 1263-010:16**

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

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

¡Da gusto!

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

Hamburguesa de Pollo Natural

Requisitos organolépticos

Aspecto	Masa conformada, homogéneamente de forma circular sin deformaciones.
Color	Característico de carne de pollo.
Olor	Característico a carne de pollo prefrita
Sabor	Característico a carne de pollo prefrito
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 (100 g)

Información Nutricional

Energía (kcal):	327.91 kcal
Proteínas:	14.70 g
Carbohidratos:	6.81 g
Grasas:	26.73 g

Condiciones de empaque y embalaje

Las Hamburguesas de pollo Natural se presentan con un peso aproximado a 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 20 bolsas por caja y una masa neta de 6.0 kg según sean 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

Hamburguesa de Pollo Natural

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