



Albóndigas de pollo

Código: **1.02**

Descripción:

Producto elaborado a partir de carnes de aves de corral deshuesada mecánicamente, harina de trigo, agua, azúcar refino, proteína de soya, sal común, especias, condimentos, conservante SIN 250 y 7antioxidante SIN 301.

Preparación:

Freír en aceite caliente a 160 °C por 3 minutos o cocer al gusto.
No ingerir crudo.

Albóndigas de pollo

Especificaciones



prodal

Requisitos organolépticos

Aspecto Masa homogénea redonda.

Color Característico a carne de pollo.

Olor Característico a carne de pollo cocida.

Sabor Característico a carne de pollo cocida y condimentada.

Textura Firme y elástica.

Requisitos físico-químicos

Proteína (%min) 13.45 %

Grasa (%max) 12.71 %

Residual no₂ (ppm max) 120

Cloruros (%max) 2.3%

Humedad (%max) 48.71 %

Requisitos microbiológicos

Coliformes fecales 10 ufc/g

Salmonella Negativo 25 g

Staphylococcus aureus 10 ufc/g

Información nutricional

Energía (kcal) 217.79

Hidratos de carbono (kcal) 151.56

Grasas (kcal) 17.28

Condiciones de empaque y embalaje

Las Albóndigas de pollo se presentan con un peso neto de 18 ± 2 g. la unidad, envasados en bolsas de polietileno litografiadas a razón de 13 unidades y un contenido por bolsa de 240 ± 5 g. El embalaje se realizará en cajas de cartón corrugado, a razón de 36 bolsas por caja y un peso de 8.64Kg. 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 congelado, garantizando una temperatura en el centro térmico del mismo que no exceda los -18°C .

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.