



Barritas de pollo

Código: **1.03**

Descripción:

Producto elaborado a partir de carnes de aves de corral deshuesada mecánicamente, harina de trigo, agua, aceite vegetal, sal común, especias, condimentos, conservante SIN 250, estabilizante SIN 452i y migas de pan.

Preparación:

Freír en aceite caliente a 160 °C por 3 minutos
No ingerir crudo.

Barritas de pollo

Especificaciones



Requisitos organolépticos

Aspecto	Producto conformado, de forma rectangular, 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

Proteína (%min)	9.24 %
Grasa (%max)	15.28 %
Residual no2 (ppm max)	80
Cloruros (%max)	2.0 %
Humedad (%max)	39.92 %

Requisitos microbiológicos

Coliformes fecales	10 ufc/g
Salmonella	Negativo 25 g
Staphylococcus aureus	10 ufc/g

Información nutricional

Energía (kcal)	297.12
Hidratos de carbono (kcal)	159.24
Grasas (kcal)	22.68

Condiciones de empaque y embalaje

Las Barritas de pollo se presentan con un peso neto de 27 ± 2 g. la unidad, envasados en bolsas de polietileno litografiadas a razón de 8 unidades y un contenido por bolsa de 216 ± 5 g. El embalaje se realizará en cajas de cartón corrugado, a razón de 32 bolsas por caja y un peso neto de 6.88Kg. 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.