



prodal

Croqueta de Pollo

Código: **1.13**

Descripción:

Producto elaborado a partir de carne de pollo deshuesada mecánicamente, harina de trigo, aceite vegetal, papa deshidratada, sal común, especias, y aditivos E – 250 y migas de pan.

Preparación:

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

Croqueta de Pollo

Especificaciones



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

Proteína (%min)	9.0 %
Grasa (%max)	8.0 %
Residual no2 (ppm max)	80
Cloruros (%max)	2.5 %
Humedad (%max)	48.0 %

Requisitos microbiológicos

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

Información nutricional

Energía (kcal)	195
Hidratos de carbono (kcal)	151.56
Grasas (kcal)	17.28

Condiciones de empaque y embalaje

La Croqueta de pollo se envasará en bolsas de polietileno litografiadas a razón de 5 piezas por bolsa con un contenido mínimo de 200 g, \pm 5g también se presentará a granel, con posibilidades para dos (2) formatos diferentes 25 g y 40 g por pieza.

El embalaje se realizará en cajas de cartón corrugado a razón de 36 paquetes por caja, con un peso de 7.2 kg y 8 Kg, 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.