



Hamburguesa de Pollo Natural

Código: **1.19**

Descripción:

Producto elaborado a partir de carnes de aves de corral deshuesada mecánicamente, grasa de cerdo molida, harina de trigo, agua, proteína de soya, sal común, azúcar refino, conservante SIN 250, antioxidante SIN 301 y estabilizante SIN 452i.

Preparación:

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

Hamburguesa de Pollo Natural

Especificaciones



Requisitos organolépticos

Aspecto	Masa conformada homogéneamente sin deformaciones.
Color	Característico de carne de pollo.
Olor	Característico a carne de pollo prefrito.
Sabor	Característico a carne de pollo prefrita.
Textura	Firme y elástica.

Requisitos físico-químicos

Proteína (%min)	17.0 %
Grasa (%max)	12.0 %
Residual no2 (ppm max)	80
Cloruros (%max)	2.0 %
Humedad (%max)	61.0 %

Requisitos microbiológicos

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

Información nutricional

Energía (kcal)	208.96
Hidratos de carbono (kcal)	47.36
Grasas (kcal)	108.9

Condiciones de empaque y embalaje

Las Hamburguesas de pollo Natural se presentan con un peso neto de 70 ± 2 g. la unidad, envasados en bolsas de polietileno litografiadas a razón de 3 unidades y un contenido por bolsa de 210 ± 5 g.

El embalaje se realizará en cajas de cartón corrugado, a razón de 40 bolsas por caja y un peso neto de 8.40Kg. 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.