



## Nugget de Pollo

Código: **1.26**

### 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.

# Nugget de Pollo

## Especificaciones



**prodal**

### Requisitos organolépticos

|         |  |
|---------|--|
| Aspecto | Producto conformado, de forma irregular, 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)        | 8.58 %  |
| Grasa (%max)           | 14.18 % |
| Residual no2 (ppm max) | 80      |
| Cloruros (%max)        | 2.0 %   |
| Humedad (%max)         | 49.67 % |

### Requisitos microbiológicos

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

### Información nutricional

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Energía (kcal)             | 284.62 |
| Hidratos de carbono (kcal) | 159.24 |
| Grasas (kcal)              | 22.68  |

### Condiciones de empaque y embalaje

Los Nuggets de pollo se presentan con un peso neto de  $27 \pm 2$ g. la unidad, envasados en bolsas de polietileno litografiadas a razón de 10 unidades y un contenido por bolsa de  $270 \pm 5$ g.

El embalaje se realizará en cajas de cartón corrugado, a razón de 28 bolsas por caja y un peso neto de 7.56Kg. 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  $-18^{\circ}\text{C}$ .

### 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.