



## Filete de Pollo Formado

Código: **1.33**

### Descripción:

Producto elaborado a partir de carnes de aves de corral deshuesada manual y mecánicamente, harina de trigo, agua, proteína de soya, sal común, azúcar, especias, acentuador de sabor SIN 621, estabilizante SIN 452i y migas de pan.

### Preparación:

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



# Filete de Pollo Formado

## Especificaciones



Requisitos organolépticos		Requisitos físico-químicos	
Aspecto	Producto conformado, de forma irregular, empanado uniforme	Proteína (%min)	12.13%
Color	Característico de producto empanado.	Grasa (%max)	13.22 %
Olor	Característico a producto empanado prefrito.	Cloruros (%max)	2.0 %
Sabor	Característico a carne de pollo prefrita, empanada y condimentada.	Humedad (%max)	51.09 %
Textura	Firme y elástica.		

Requisitos microbiológicos		Información nutricional	
Coliformes fecales	10 ufc/g	Energía (kcal)	167.50
Salmonella	Negativo 25 g	Hidratos de carbono (kcal)	159.24
Staphylococcus aureus	10 ufc/g	Grasas (kcal)	22.68

Condiciones de empaque y embalaje
Los Filetes de pollo formados se presentan con un peso neto de 100±2 g. la unidad, envasados en bolsas de polietileno litografiadas a razón de 3 unidades y un contenido por bolsa de 300±5 g.
El embalaje se realizará en cajas de cartón corrugado, a razón de 18 bolsas por caja y un peso neto de 5.4Kg. 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.