



prodal

Delicias de pechuga de pollo

Código: **1.60**

Descripción:

Producto elaborado a partir de carne de pechuga de pollo deshuesada manualmente, harina de trigo, migas de pan, proteínas de soya, sal común, agua y aditivos alimentarios SIN-452i, SIN-621.

Preparación:

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



Delicias de pechuga de pollo

Especificaciones



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)	12.13 %
Grasa (%max)	13.22 %
Cloruros (%max)	2.0 %
Humedad (%max)	51.09 %

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

La Delicias de pechuga de pollo se presentan con un peso neto de 33g ± 2g por unidad, se envasan en bolsas de polietileno a granel.

El embalaje se realizará en cajas de cartón corrugado por un peso neto de 8.0 Kg, debidamente identificadas 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.