



Picadillo de Pollo Curado (G/C)

Código: **3.15**

Descripción:

Producto elaborado a partir de carnes de aves de corral deshuesada mecánicamente, agua, proteína de soya, sal común, estabilizante SIN 452i, conservante SIN 250, antioxidante SIN 301 y humos condensados.

Preparación:

Consumir al gusto.



Picadillo de Pollo Curado (G/C)

Especificaciones



Requisitos organolépticos		Requisitos físico-químicos	
Aspecto	Masa homogénea compacta.	Proteína (%min)	17.0 %
Color	Característico de carne de pollo.	Grasa (%max)	12.0 %
Olor	Característico a carne de pollo ligeramente ahumada.	Residual no2 (ppm max)	120
Sabor	Característico a carne de pollo curada ligeramente ahumada.	Cloruros (%max)	2.3 %
Textura	Firme.	Humedad (%max)	62 %

Requisitos microbiológicos		Información nutricional	
Coliformes fecales	10 ufc/g	Energía (kcal)	208.96
Salmonella	Negativo 25 g	Hidratos de carbono (kcal)	47.36
		Grasas (kcal)	108.9

Condiciones de empaque y embalaje
El picadillo de pollo curado se envasará en tripas de poliamida litografiadas de 90 mm color transparente, con un contenido mínimo de 2,65 kg.
El embalaje se realizará en cajas corrugado con un peso neto variado., a razón de cuatro piezas por cajas, 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, la cual estará reflejada en la tripa litografiada y en las etiquetas que llevan las cajas.