

Ala entera grado A

Whole wings grade A (3JTS) | 鸡三节翅

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Ala entera de pollo congelada, separada del cuerpo por corte anatómico, de calidad grado A. El ala consta de: el primer segmento (drummette) que contiene el húmero que une el ala con el cuerpo, segundo segmento (flat) que contiene la ulna y el radio, y el tercer segmento (tip) que contiene los metacarpianos y las falanges.

PRODUCT DESCRIPTION:

Frozen whole wing is produced by cutting the wing from a whole bird, A quality grade. The wing consists of: the first segment (drummette) containing the humerus that attaches the wing to the body, second segment (flat) containing the ulna and radius, and the third segment (tip) containing the metacarpals and phalanges.

INGREDIENTES: alas de pollo

INGREDIENTS: chicken wings

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

PHYSICAL CHARACTERISTICS:

Apariencia: piel típico color amarillo pálido

Textura: firme, de humedad característica

Aroma: Sui generis, sin olores extraños

Ausencia de materiales extraños

Appearance: pale yellow skin

Texture: firm, moisture characteristic

Odour: Sui generis, no strange odors

Absence of foreign materials

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD:

QUALITY CHARACTERISTICS:

Alas enteras, sin partes faltantes

Peso mínimo de la unidad: 90 g

Ausencia de huesos luxados y/o rotos

Presencia de algunos restos de plumas

Whole wings, without missing parts

Minimum weight per unit: 90 g

Absence of disjunct and/or broken bones

Possible presence of feathers



CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES:

NUTRITIONAL CHARACTERISTICS:

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION | | | |
|---|---------|------------------------------------|-------|
| Cantidad por 100 g de parte comestible Amount per 100 g of edible part | | | |
| Valor energético Energy value | 191Kcal | Grasas saturadas Saturated fat | 4g |
| Carbohidratos Total Carbohydrate | 0g | Grasas trans Trans fats | 0g |
| Proteínas Protein | 17g | Fibra alimentaria Dietary fiber | 0g |
| Grasas totales Total fat | 13g | Sodio Sodium | 112mg |

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS:

| Parámetros de higiene Hygiene parameters | |
|--|---------------------------------|
| Aerobios mesófilos Total plate count | <4,5 log ufc/g |
| Enterobacterias Enterobacteriaceae count | <3,5 log ufc/g |
| Escherichia coli Escherichia coli count | <2,5 log ufc/g |
| Staphylococcus aureus coag (+) Coagulase positive Staphylococci count | <2,5 log ufc/g |
| Parámetros de seguridad alimentaria Food safety parameters | |
| Salmonella sp. | Ausencia en 25 g Absent/25 g |

EMBALAJE / PACKING:

a. Envase primario:

- bolsas de polietileno.
- lámina de polietileno.

a. Primary packaging:

- polyethylene bags.
- polyethylene foils.

b. Envase secundario:

- cajas de cartón corrugado con tratamiento hidropelente.

b. Secondary packaging:

- corrugated box with water repellent treatment.

c. Envase terciario:

- film de polietileno termocontraíble.

c. Tertiary packaging:

- heat shrinkable polyethylene film.

d. Presentación del embalaje:

d. Presentation packaging:

| |
|--|
| » Interfoliado - marca Princesa del Polo Sur - 15 kg - marca Pollolin - 10 kg |
| » Layer packed - brand Princesa del Polo Sur - 15 kg - brand Pollolin - 10 kg |

e. Rotulación / Labeling:

- Nombre del producto/ Product name
- Fecha de producción/ Production date

- Fecha de expiración/ Expiration date

- Lote/ Lot

- Datos del elaborador, origen / Manufacturer data , origin

- Peso neto/ Net weight

- Peso bruto/ Gross weight

- Empaque / Packaging

- Temperatura de conservación / Storage temperature

- Habilitación del producto/ Enabling product

- Leyendas: una vez descongelado, no volver a congelar. Cocinar antes de consumir. / Legends: Once thawed, do not refreeze. To be consumed fully cooked.



VIDA ÚTIL Y TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN:

24 meses conservado a -18°C.

SHELF LIFE AND STORAGE TEMPERATURE:

24 months stored at -18 °C.