

## Corazones de pollo

Chicken hearts | Coração de frango | 鸡心

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Corazones enteros de pollo congelados, sin pericardio, sin arteria aorta.

### PRODUCT DESCRIPTION:

Frozen chicken hearts without pericardium and without aortal artery.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: coração de frango congelado sem pericárdio e sem artéria aorta.

**INGREDIENTES:** corazones de pollo

**INGREDIENTS:** chicken hearts

**INGREDIENTES:** corações de frango

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

#### SENSORY ATTRIBUTES:

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Apariencia: color rojo oscuro

Textura: firme, de humedad

característica

Aroma: sui generis, sin olores extraños

Ausencia de materiales extraños

Appearance: dark red

Texture: firm, moisture characteristic

Odour: sui generis, without foreign odors

Absence of foreign materials

Aparência: vermelho escuro

Textura: firme, característica de

umidade

Aroma: sui generis, sem odores estranhos

Ausência de material estranho

### CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD:

#### QUALITY CHARACTERISTICS:

#### CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE:

Corazones enteros

Sin pericardio

Sin arterias aortas

Peso: 12 g ± 2 g

Whole hearts

Absence of pericárdio

Absence of aortal arteries

Size 12 g ± 2 g

Corações inteiros

Absence of pericárdio

Não aortas artérias

Tamanho 12 ± 2 g



### VIDA ÚTIL Y TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN:

18 meses conservado a -18°C.

### SHELF LIFE AND STORAGE TEMPERATURE:

18 months stored at -18 °C.

### VIDA ÚTIL E TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO:

18 meses armazenadas a -18°C.



### CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES:

#### NUTRITIONAL CHARACTERISTICS:

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Cantidad por 100 g / Amount per 100 g / Valor por 100 gramas			
Valor energético	153Kcal	Grasas saturadas	2,7g
Energy value		Saturated fat	
Valor energético	0,7g	Gorduras saturadas	0g
Carboidratos		Grasas trans	
Total Carbohydrate	16g	Trans fats	0g
Carboidratos		Gorduras trans	
Proteínas	9,3g	Fibra alimentaria	74mg
Protein		Dietary fiber	
Proteínas	9,3g	Fibra alimentar	74mg
Grasas totales		Sodio	
Total fat	9,3g	Sodium	74mg
Gorduras totais		Sódio	

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

#### MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS:

Parámetros de higiene	
Hygiene parameters	
Parâmetros de higiene	
Aerobios mesófilos	< 4,0 log ufc/g
Total plate count	
Enterobacterias	< 3,5 log ufc/g
Enterobacteriaceae count	
Escherichia coli	< 2,5 log ufc/g
Escherichia coli count	
Parámetros de seguridad alimentaria	
Food safety parameters	
Parâmetros de segurança alimentar	
Salmonella sp.	Ausencia en 25 g
	Absent/25 g
	Ausência /25 g

### EMBALAJE / PACKING / EMBALAGEM:

a. Envase primario:

• bolsas de polietileno.

a. Primary packaging:

• polyethylene bags.

a. Embalagem primária: polietileno

b. Envase secundario:

• cajas de cartón corrugado

b. Secondary packaging:

• corrugated box

b. Embalagem secundária: cartão

c. Presentación del embalaje:

c. Presentation packaging:

c. Embalagens de apresentação:

» Granel - 12 kg

» Bulk - 12 kg

» Granel fraccionado - 1 kg

(10 bolsas de 1 kg cada una)

» Bulk fractional - 1 kg

(10 bags of 1 kg each)

d. Rotulación en envase secundario

d. Labeling on secondary packaging:

d. Rótulo da embalagem secundária:

• Nombre del producto/ Product name/  
Nome do Produto

• Fecha de producción/ Production

date/ Data de produção

• Fecha de expiración/Expiration date/  
Validade

• Lote/ Lot / Lote

• Datos del elaborador, origen/  
Manufacturer data , origin/ Endereço

estabelecimento produtor

• Peso neto/ Net weight/ Peso liquido

• Peso bruto/ Gross weight/ Peso bruto

• Empaque/ Packaging/ Embalagem

• Temperatura de conservación/  
Storage temperature/ Preservação da

temperatura

• Habilitación del producto/ Enabling

product/ Número de registro do produto

Datos del importador/ Imported by/  
Importados por

• Leyendas: una vez descongelado, no

volver a congelar. Consumir

completamente cocido./ Legends:

Once thawed, do not refreeze. To be

consumed fully cooked./ Lendas: Após

descongelado, não recongelar. Consumir

totalmente cozido.