

Filet de pechuga de pollo, sin hueso, sin piel, con filetillo
Boneless skinless half chicken breast with inner
 去皮去骨鸡胸肉 (带小胸肉)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Filet de pechuga de pollo congelado, sin hueso, sin piel, con filetillo. El filet se obtiene de pechugas enteras maduras, a las que se le retiran los huesos y la piel y se las divide en dos partes iguales a lo largo del centro del esternón, separándose así ambos músculos pectorales (filetes). A pedido, el filet de pechuga puede filetearse.

PRODUCT DESCRIPTION:

Frozen boneless skinless chicken breast with inner. The filet is obtained from whole matured breasts, which the skin, bones are removed; two pectoral muscles (fillets) are obtained. The breast filet can be filleted upon request.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO:

- Filet Calibrado (filet de 140-280 g aproximadamente) o sin calibrar.
 - Filet fileteado calibrado (filet de 80-140 g aproximadamente) o sin calibrar.

PRODUCT PRESENTATION

- Calibrated fillet (140-280 g) or uncalibrated fillet
 - Calibrated sliced fillet (80-140 g) or uncalibrated sliced fillet

INGREDIENTES: carne de pechuga de pollo sin hueso, sin piel.

INGREDIENTS: chicken breast boneless without skin

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

PHYSICAL CHARACTERISTICS:

Apariencia: carne de color rosado característico
 Textura: firme, de humedad característica
 Aroma: Sui generis, sin olores extraños
 Ausencia de materiales extraños
Appearance: pink meat characteristic
Texture: firm, moisture characteristic
Odour: Sui generis, no strange odors
Absence of foreign materials

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD:

QUALITY CHARACTERISTICS:

Ausencia de huesos y de cartílagos.
Absence of bones and cartilage.



CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES:

NUTRITIONAL CHARACTERISTICS:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION			
		Cantidad por 100 g Amount per 100 g	
Valor energético Energy value	102Kcal	Grasas saturadas Saturated fat	0,3g
Carbohidratos Total Carbohydrate	1,1g	Grasas trans Trans fats	0g
Proteínas Protein	22g	Fibra alimentaria Dietary fiber	0g
Grasas totales Total fat	0,9g	Sodio Sodium	45mg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS:

Parámetros de higiene Hygiene parameters	
Aerobios mesófilos Total plate count	<4,0 log ufc/g
Enterobacterias Enterobacteriaceae count	<3,0 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



VIDA ÚTIL Y TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN:

24 meses conservado a -18°C.

SHELF LIFE AND STORAGE TEMPERATURE:

24 months stored at -18 °C.

EMBALAJE / PACKING:

a. Envase primario:
 • bolsas de polietileno.
 • lámina de polietileno (layer packed y honeycomb).

a. Primary packaging:

• polyethylene bags.
 • polyethylene foils (layer packed and honeycomb presentation).

b. Envase secundario:

• cajas de cartón corrugado con tratamiento hidrorrepelente.

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 - 15 kg

» Layer packed - 15 kg

» Granel - 15 kg

» Bulk - 15 kg

» Congelado rápido individual

» IQF

e. Rotulación en envase secundario:

e. Labeling on secondary packaging:

• 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.