



Hamburgueses de pollo libre de gluten Chicken burger gluten free

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto elaborado con carne de pechuga de pollo picada, con adición de especias y aditivos de uso permitido. Libre de gluten.

PRODUCT DESCRIPTION:

Product made with minced chicken breast, added with spices and allowed additives. Gluten free.

INGREDIENTES: carne de pollo, sal, especias (pimienta, ajo), resaltador de sabor: INS 621, estabilizantes: INS 452i, INS 452ii, antioxidantes: INS 300, INS 316.

INGREDIENTS: chicken meat, salt, spices (white pepper, garlic powder), flavour enhancer: INS 621, stabilizers: INS 452i, INS 452ii, antioxidants: INS 300, INS 316.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD:

QUALITY CHARACTERISTICS:

Peso/weight: 80 g +/- 2g
Dimensiones/dimensions:
10 cm diámetro/diameter
1 cm espesor/thickness
Libres de gluten/Gluten free

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

Apariencia: forma cilíndrica, color rosa pálido amarronado.
Textura: suave.
Aroma: característico a carne de pollo, sin notas extrañas.
Sabor: característico a carne de pollo y especias.
Appearance: cylindrical product, brownish pale pink colour.
Texture: soft.
Odour: chicken meat characteristic without foreign notes.
Flavour: chicken meat and spicy characteristic.



VIDA ÚTIL Y TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN:

12 meses conservado a -18° C

SHELF LIFE AND STORAGE TEMPERATURE:

12 months stored at -18° C



CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES: NUTRITIONAL CHARACTERISTICS:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION			
Porción 100 g de parte comestible / Portion: 100 g			
Valor energético Energy value	143 Kcal	Grasas trans Trans fats	0 g
Carbohidratos Total Carbohydrate	2,4 g	Fibra alimentaria Dietary fiber	0.8 g
Proteínas Protein	19 g	Sodio Sodium	609 mg
Grasas totales Total fat	5,9 g	Fósforo Phosphorus	241 mg
Grasas saturadas Saturated fat	1.9 g		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS:

Parámetros de higiene / Hygiene parameters	
Aerobios mesófilos Total plate count	n:5 c:2 m:100.000 ufc/g M: 1.000.000 ufc/g
Escherichia coli Escherichia coli count	n:5 c:2 m:50 ufc/g M: 500 ufc/g
Parámetros de seguridad alimentaria Food safety parameters	
Salmonella sp.	Ausencia 25 gr n:5 c:0 Absent/25 g
E. coli 0157:H7	Ausencia en 325 g Absent in 325 g

RECOMENDACIONES DE COCCIÓN

COOKING RECOMMENDATIONS:

En horno: precalentar a 200 °C y colocar las hamburgueses. Cocinar durante 8 minutos de cada lado.
A la plancha: precalentar la plancha, colocar las hamburgueses. Cocinar durante 5 minutos de cada lado. Proceder a su cocción hasta desaparición de jugos rosados y vestigios de tal color en la superficie del corte.
In the oven: preheat to 200 °C and place the hamburgers. Cook for 8 minutes on each side.
Grilled: preheat the plate, place the hamburgers. Cook for 5 minutes on each side.
Proceed to its cooking until disappearance of pink juices and traces of such color on the surface of the cut.

EMBALAJE/PACKING:

- a. Envase primario:
• flowpack de polipropileno impreso.
a. Primary packaging:
• printed polypropylene flowpack.
- b. Envase secundario:
• estuche de cartulina (venta al por menor) o caja de cartón corrugado con tratamiento hidrórepelente (granel).
b. Secondary packaging:
• cardboard box (retail) or corrugated cardboard box with water repellent treatment (bulk).
- c. Envase terciario:
• caja de cartón corrugado con tratamiento hidrórepelente (venta al por menor).
c. Tertiary packaging:
• corrugated cardboard box with water repellent treatment (retail).
- d. Presentaciones
d. Presentations

» IQF estuche x 4 unidades » IQF box x 4 units	código 80801
» IQF estuche x 12 unidades » IQF box x 12 units	código 80802
» IQF caja x 42 unidades » IQF box x 42 units	código 80803

e. Rotulación/Labeling:

- Nombre del producto/Product name.
- Fecha de elaboración/Date of elaboration.
- Fecha de vencimiento/Expiration date.
- Lote/Lot.
- Durabilidad del producto/Product durability.
- Información nutricional/Nutritional information.
- Ingredientes/Ingredients.
- Datos del elaborador, origen/Manufacturer data, origin.
- Peso neto/Net weight.
- Empaque/Packaging.
- Temperatura de conservación/Storage temperature.
- Habilitación del producto/Enabling product.
- Sugerencias de cocción/Cooking suggestions.
- Leyenda: una vez descongelado, no volver a congelar/Legends: Once thawed, do not refreeze.



Hamburguesa de pollo libre de gluten

Chicken burger gluten free | 鸡肉堡

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto elaborado con carne de pechuga de pollo picada, con adición de especias y aditivos de uso permitido.

PRODUCT DESCRIPTION:

Product made with minced chicken breast, added with spices and allowed additives.

INGREDIENTES: carne de pollo, sal, especias (pimienta, ajo), resaltador de sabor: INS 621, estabilizantes: INS 452i, INS452ii, antioxidantes: INS300, INS316.

INGREDIENTS: chicken meat, salt, spices (white pepper, garlic powder), flavour enhancer: INS 621, stabilizers: INS 452i, INS452ii, antioxidants: INS300, INS 316.

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

GENERAL CHARACTERISTICS:

Peso/weight: 78g +/- 2g
Dimensiones/dimensions:
10 cm diámetro/diameter
1cm espesor/thickness

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

Apariencia: forma cilíndrica, color rosa pálido amarillado
Textura: suave
Aroma: característico a carne de pollo, sin notas extrañas
Sabor: característico a carne de pollo y especias
Appearance: cylindrical product, brownish pale pink colour
Texture: soft
Odour: chicken meat characteristic without foreign notes
Flavour: chicken meat and spicy characteristic



VIDA ÚTIL Y TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN:

12 meses conservado en freezer (-18°C)

SHELF LIFE AND STORAGE TEMPERATURE:

12 months stored at -0.4°F

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES:

NUTRITIONAL CHARACTERISTICS:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION			
Cantidad por 100 g Amount per 100 g			
Valor energético Energy value	136Kcal	Colesterol Cholesterol	85mg
Carbohidratos Total Carbohydrate	3,1g	Fibra alimentaria Dietary fiber	0g
Proteínas Protein	20g	Sodio Sodium	793mg
Grasas totales Total fat	4,7g		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS:

Parámetros de higiene Hygiene parameters	
Aerobios mesófilos Total plate count	<5,0 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
E. coli 0157:H7	Ausencia en 65 g Absent/65 g

RECOMENDACIONES DE COCCIÓN

COOKING RECOMMENDATIONS:

Cocinar en la plancha, durante 3 minutos de cada lado o en horno fuerte (200-220°C) durante 4 minutos de cada lado. Debe cocinarse hasta desaparición de jugos rosados al corte. No es necesario descongelar previo a la cocción.
Cook in the grill during 3 minutes on each side or in the oven (392°F) 4 minutes on each side. To be fully cooked. Defrosting is not necessary prior cooking.

EMBALAJE/PACKING:

a. Envase primario:
• flowpack de polipropileno impreso.
a. Primary packaging:
• printed polypropylene flowpack.

b. Envase secundario:
• estuche de cartulina (venta al por menor) o caja de cartón corrugado con tratamiento hidrorrepelente (granel).
b. Secondary packaging:
• cardboard box (retail) or corrugated cardboard box with water repellent treatment (bulk).

c. Envase terciario:
• caja de cartón corrugado con tratamiento hidrorrepelente (venta al por menor).
c. Tertiary packaging:
• corrugated cardboard box with water repellent treatment (retail).

d. Presentaciones
d. Presentations

» IQF estuche x 4 un. (venta x menor)
» IQF cardboard x 4 un. (retail)
» IQF estuche x 12 un. (venta x menor)
» IQF cardboard x 12 un. (retail)
» IQF flowpacks x 2 un. (granel)
» IQF flowpacks x 2 un. (bulk)

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.



Hamburguese de pollo libre de gluten

Chicken burger gluten free

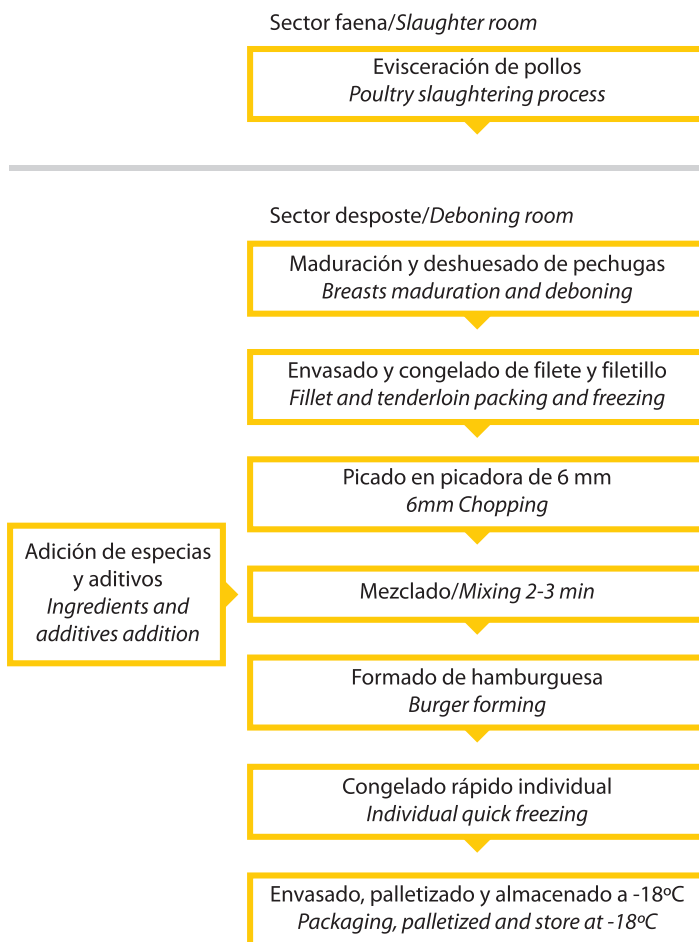
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO:

Para la elaboración del producto se utilizan pollos enteros eviscerados de nuestra producción, que llegan desde faena en forma continua hasta la sala de elaboración; uno de los cortes obtenidos es la pechuga, la cual es madurada en cámara, luego de lo cual se realiza el deshuesado automático obteniendo el músculo pectoral (filete) y músculo supracoracoideo (filetillo). Para la elaboración del producto que nos ocupa se utilizan ambos músculos, los cuales se congelan en túnel continuo hasta -18°C, se procesan en una picadora de 6 mm, luego en mezcladora, donde se adicionan los condimentos y aditivos y se mezcla durante 2 o 3 minutos; posteriormente se carga la tolva de la máquina formadora de hamburguesas. Las piezas obtenidas se envían a un girofreezer donde se realiza la congelación rápida individual (IQF) con posterior envasado en flowpacks de a dos unidades, y cajas de cartón corrugado (envase secundario). Finalmente las cajas son palletizadas y almacenadas en cámara de producto congelado a -18°C hasta su expedición.

PROCESS DESCRIPTION:

Eviscerated whole chicken from our own production are used for this product, they continually arrive from the slaughterhouse to the deboning room; the breasts caps obtained are matured in coldstore for 24 hs. and then are automatically deboned obtaining the pectoral muscle (fillet) and supracoracoideus muscle (tenderloin). The meat is frozen in a continuous freezer tunnel and processed in a chopper machine of 6mm; the minced meat is then processed in the mixer where the other ingredients and additives are added, the complete mixing takes 2-3min. The product is loaded in the burger forming machine and the obtained pieces are individually frozen (IQF process) and packing in printed flowpacks (2 units per pack) and corrugated cardboard boxes as secondary packaging. The boxes are palletized and stored at -18°C up to the expedition.

DIAGRAMA DE FLUJO DE PROCESO/ PROCESS FLOWCHART



IQF cardboard x 4 un. (retail)



IQF cardboard x 12 un. (retail)



IQF flowpacks x 2 un. (bulk)

