

Cuarto trasero / trutro cuarto

Leg quarter | 鸡边腿

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Cuarto trasero de pollo congelado, con piel y con hueso. El cuarto trasero se obtiene por corte a lo largo del centro de la columna vertebral, en dos partes iguales. Está conformado por la porción de columna vertebral unida al contramuslo, el contramuslo y la pata.

PRODUCT DESCRIPTION:

Frozen leg quarter with skin and bone. Is produced by cutting along the center of the backbone into two approximately equal parts. The leg quarter consist of an intact part that includes the drumstick and thigh with adjoining portion of the back.



INGREDIENTES: muslo de pollo

INGREDIENTS: leg quarter

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

PHYSICAL CHARACTERISTICS:

Apariencia: piel amarillo pálido y carne de color

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:

Ausencia de huesos rotos

Ausencia de plumas

Conformación, carnosidad y recubrimiento de grasa normal

No broken bones

Absence of feathers

Correct conformation, amount of meat and fat covering



VIDA ÚTIL Y TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN:

24 meses conservado a -18°C.

SHELF LIFE AND STORAGE TEMPERATURE:

24 months stored at -18 °C.

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	187Kcal	Grasas saturadas Saturated fat	3,9g
Carbohidratos Total Carbohydrate	0g	Grasas trans Trans fats	0g
Proteínas Protein	16g	Fibra alimentaria Dietary fiber	0g
Grasas totales Total fat	13g	Sodio Sodium	79mg

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 - 15 kg

» Layer packed - 15 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.