

### Patamuslo / trutro entero

#### Whole Chicken Leg | 鸡全腿

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Muslo de pollo congelado, con piel y con hueso. Es producido por la separación del muslo y la columna, entre el hueso pélvico y el fémur. La grasa abdominal y la columna se eliminan. El muslo esta conformado por el contramuslo y la pata.

#### PRODUCT DESCRIPTION:

Frozen chicken leg with skin and bone. A "whole leg" is produced by separating a leg from a back half between the junction of the femur and pelvic bone. The abdominal fat and back are removed. The whole leg consists of the thigh and drumstick.

**INGREDIENTES:** muslo de pollo

**INGREDIENTS:** chicken leg

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

##### PHYSICAL CHARACTERISTICS:

Apariencia: piel 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 QUÍMICAS:

##### CHEMICAL CHARACTERISTICS:

Arsénico/arsenic: 0.1 ppm max.

Plomo/Plumb: 0.1 ppm max.

Cadmio/cadmium: 0.05 ppm max.

#### 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	173Kcal	Grasas saturadas Saturated fat	3,1g
Carbohidratos Total Carbohydrate	0g	Grasas trans Trans fats	0g
Proteínas Protein	19g	Fibra alimentaria Dietary fiber	0g
Grasas totales Total fat	11g	Sodio Sodium	75mg

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

##### MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS:

Parámetros de higiene Hygiene parameters	
Aerobios mesófilos a 30° C Total plate count at 30° C	5 log ufc/g
Parámetros de seguridad alimentaria Food safety parameters	
Salmonella sp.	Ausente/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 termocontraible.

c. Tertiary packaging:

- heat shrinkable polyethylene film.

d. Presentación del embalaje:

d. Presentation packaging:

» Interfoliado - 15 kg

» Layer packed - 15 kg

» Congelado rápido individual

» IQF

e. Rotulación/ Labeling:

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

*date*

- Fecha de expiración/ Expiration date

*Lot/ 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.