

### Patitas de pollo

Chicken drumsticks | 鸡小腿

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Patitas de pollo congeladas, con piel y con hueso. Se produce al cortar un muslo entero a través de la articulación entre la tibia y el fémur, separando de esta manera el antemuslo y obteniéndose la patita.

#### PRODUCT DESCRIPTION:

Frozen chicken drumsticks with skin and bone. A drumstick is produced by cutting a whole leg through the joint between the tibia and the femur. The thigh is removed. The drumstick consists of the drumstick and patella.

**INGREDIENTES:** patitas de pollo

**INGREDIENTS:** chicken drumsticks

#### 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 DE CALIDAD:

##### QUALITY CHARACTERISTICS:

Conformación, carnosidad y recubrimiento de grasa normal.

Ausencia de huesos rotos.

Ausencia de hematomas.

Ausencia de plumas.

Conformation, outgrowth and normal fat coating.

Absence of broken bones.

Absence of hematomas.

Absence of feathers.



#### 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	3,0g
Carbohidratos Total Carbohydrate	0g	Grasas trans Trans fats	0g
Proteínas Protein	19g	Fibra alimentaria Dietary fiber	0g
Grasas totales Total fat	11g	Sodio Sodium	76mg

#### 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

» Congelado rápido individual

» IQF

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.