



Pollo eviscerado sin menudos

Whole chicken without giblets | 冻全鸡不含内脏

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Pollo entero eviscerado, congelado, sin menudos, sin cabeza y cuello.

PRODUCT DESCRIPTION:

Frozen whole chicken without head, neck and giblets.

INGREDIENTES: pollo entero

INGREDIENTS: whole chicken

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

PHYSICAL CHARACTERISTICS:

Apariencia: piel de color amarillo pálido y carne de color rosa pálido característico. A pedido, puede realizarse pollos con piel de coloración blanca

Textura: firme, de humedad característica

Aroma: Sui generis, sin olores extraños

Ausencia de materiales extraños

pH: 6 a 6,9

Appearance: Pale yellow colored skin and pale pink flesh characteristic. A request can be made chickens with white colored skin

Texture: firm, moisture characteristic

Odour: Sui generis, no strange odors

Absence of foreign materials

pH: 6 a 6,9

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD:

QUALITY CHARACTERISTICS:

Calidad grado A de acuerdo a la clasificación establecida en el Decreto 4238/68 Capitulo XXI Senasa
Quality Grade A according to the classification established by Decree 4238/68 Chapter XXI Senasa



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	164Kcal	Grasas saturadas Saturated fat	3,1g
Carbohidratos Total Carbohydrate	0,2g	Grasas trans Trans fats	< 0.1g
Proteínas Protein	19,4g	Fibra alimentaria Dietary fiber	0g
Grasas totales Total fat	9,5g	Sodio Sodium	56mg

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:

• bolsa individual de polietileno, sellada con cinta adhesiva.

a. Primary packaging:

• individual polyethylene bag, sealed with tape.

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:

» Cajas por 20 kg / 20 kg box

» Calibrado / Calibrated

Calibre Size (g)	Pollo /caja Chicken /box	Peso neto Net weight (Kg)
1500	10	15
1600	10	16
1700	10	17
1800	10	18
1900	10	19
2000	10	20
2100	9	18.9
2200	8	17.6
2300	8	18.4

e. Rotulación en envase secundario:

Marcas del producto: Pollolin y Cornets.

e. Labeling on secondary packaging:

Brand product: Pollolin or Cornets

• 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