

Carne separada mecánicamente de pollo congelada (granulometría 3 mm - tipo Baader)

Frozen mechanically deboned chicken meat | 冷冻机械分割剔骨鸡肉，叁毫米
(particle size 3 mm – as Baader technology)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto obtenido mediante separación mecánica del músculo esquelético y otros tejidos adheridos a las carcasas de pollo enteras o sus partes, proveniente de animales sanos, con una estructura granulada de aproximadamente 3 mm, sin nervios, congelado en bloques. Producto con alto contenido proteico y bajos niveles de calcio.

PRODUCT DESCRIPTION:

Product obtained by mechanically removing meat and other tissues from whole chicken carcasses, from healthy animals, with granular structure (3mm), without nerves, frozen in blocks. Contains high level of proteins and low values of calcium.

INGREDIENTES: 100% carne separada mecánicamente de pollo.

INGREDIENTS: 100% mechanically separated chicken meat.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

Aspecto: producto de textura fibrosa, granulado de aproximadamente 3 mm, sin nervio y de color homogéneo rosado característico.

Aspect: granular product (3 mm), without nerves, uniform characteristic pink colour.



VIDA ÚTIL Y TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN:

12 meses conservado en freezer (-18°C)

SHELF LIFE AND STORAGE TEMPERATURE:

12 months stored at -18°C



CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES: NUTRITIONAL CHARACTERISTICS:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION			
		Cantidad por 100 g Amount per 100 g	
Proteínas Protein	17g	Contenido de hueso sólido Calcium	no más de 1% 40mg
Humedad Humidity	69g	Calcio Calcium	
Grasas totales Total fat	12g		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS:

Parámetros de higiene Hygiene parameters	
Aerobios mesófilos Total plate count	< 1x10 ⁶ ufc/g
Enterobacterias Enterobacteriaceae count	< 1x10 ⁴ ufc/g
Coliformes totales Coliforms count	< 5x10 ³ ufc/g
Escherichia coli Escherichi coli count	< 5x10 ³ ufc/g
Staphylococcus aureus coag (+) Coagulase positive Staphylococci count	< 5x10 ³ ufc/g
Parámetros de seguridad alimentaria Food safety parameters	
Salmonella sp.	Ausencia en 25 g Absent/25 g

EMBALAJE / PACKING:

a. Envase primario:

• bolsa de polietileno.

a. Primary packaging:

• polyethylene bag

b. Envase secundario:

• caja de cartón corrugado con tratamiento hidropelente.

b. Secondary packaging:

• corrugated cardboard box with water hydrorepellent treatment.

c. Envase terciario:

• film de polietileno termocontraíble.

c. Tertiary packaging:

• heat shrinkable polyethylene film.

d. Presentación del embalaje

d. Presentation packaging

» Cajas por 15 kg

» 15 kg box

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.

• Aplicaciones: Para uso industrial. Deberá verificarse el destino de uso, de acuerdo a la legislación local vigente. / Applications: For industrial use. Intended use must be verified, according with current local legislation.

• Aplicaciones: Para uso industrial. Deberá verificarse el destino de uso, de acuerdo a la legislación local vigente. / Applications: For industrial use. Intended use must be verified, according with current local legislation.

• Aplicaciones: Para uso industrial. Deberá verificarse el destino de uso, de acuerdo a la legislación local vigente. / Applications: For industrial use. Intended use must be verified, according with current local legislation.

• Aplicaciones: Para uso industrial. Deberá verificarse el destino de uso, de acuerdo a la legislación local vigente. / Applications: For industrial use. Intended use must be verified, according with current local legislation.

• Aplicaciones: Para uso industrial. Deberá verificarse el destino de uso, de acuerdo a la legislación local vigente. / Applications: For industrial use. Intended use must be verified, according with current local legislation.