

Antemuslo de pollo / trutro corto

Chicken Thighs | 冷冻鸡大腿

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Contramuslo de pollo congelado, con hueso y con piel. Se obtiene al cortar un muslo entero en la articulación entre la tibia y el fémur, separando la pata del pollo.

PRODUCT DESCRIPTION:

Frozen chicken thigh with bone and skin. A thigh is produced by cutting a whole leg at the joint between the tibia and the femur. The drumstick are removed.

INGREDIENTES: contramuslo de pollo

INGREDIENTS: chicken thighs

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

PHYSICAL CHARACTERISTICS:

Apariencia: piel de coloración 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:

Ausencia de plumas
 Ausencia de huesos rotos
Absence of feathers
Absence of broken bones



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 Amount per 100 g of edible part			
Valor energético Energy value	174Kcal	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	81mg

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 y lámina de polietileno (para embalaje layer packed).
 • bolsas de polietileno (para embalaje IQF).

a. Primary packaging:

• polyethylene bag and foils (presentation layer packed).
 • polyethylene bag (presentation IQF).

b. Envase secundario:

• cajas de cartón corrugado con tratamiento hidrorrepelente.

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 en envase secundario:

e. Labeling on secondary packaging:

- 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.