

Trozos de ala (primera parte - húmero)
Drummette (First segment Wing - Wing Drummette)
冷冻鸡翅根

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Trozos de alas congelados, obtenidos por corte anatómico, conformados por la región más carnosa de ala adherida al cuerpo cuya base ósea es el húmero.

PRODUCT DESCRIPTION:

Frozen pieces of wings obtained by anatomical cut; the first segment wing consists of the first segment containing the humerus that attaches the wing to the body.

INGREDIENTES: trozos de alas de pollo

INGREDIENTS: chicken drummette

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

PHYSICAL CHARACTERISTICS:

Apariencia: piel típico color 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:

Corte anatómico (por las articulaciones), puede contener restos de plumas
 Anatomic cut (by the joints), possible presence of feathers



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	168Kcal	Grasas saturadas Saturated fat	3,1g
Carbohidratos Total Carbohydrate	1g	Grasas trans Trans fats	0g
Proteínas Protein	18g	Fibra alimentaria Dietary fiber	0g
Grasas totales Total fat	10g	Sodio Sodium	74mg

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.
a. Primary packaging:
• polyethylene bags.
- 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:

» Congelado rápido individual - 10 kg
 » IQF - 10 kg

- 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.



VIDA ÚTIL Y TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN:

24 meses conservado a -18°C.

SHELF LIFE AND STORAGE TEMPERATURE:

24 months stored at -18 °C.