

Trozos de ala (segunda parte - medio de ala)

Middle wing (Second Segment Wing - Wing Flat, Mid-Joint)

冷冻 鸡中翅

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Trozos de alas congelados, obtenidos por corte anatómico, conformados por la parte media del ala cuya base ósea la constituyen el hueso ulna y el radio.

PRODUCT DESCRIPTION:

Frozen pieces of wings, obtained by anatomical cut, formed by the second segment wing containing the ulna and radius bones.

INGREDIENTES: trozos de ala de pollo

INGREDIENTS: chicken middle wing

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	197Kcal	Grasas saturadas Saturated fat	4,5g
Carbohidratos Total Carbohydrate	0,9g	Grasas trans Trans fats	0g
Proteínas Protein	15g	Fibra alimentaria Dietary fiber	0g
Grasas totales Total fat	15g	Sodio Sodium	87mg

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 (presentación layer packed).

a. Primary packaging:

• polyethylene bags.
 • polyethylene foils (layer packed presentation).

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 - 10 kg
- » Layer packed - 10 kg
- » 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.