

Pechuga con piel y con hueso

Chicken breast with skin and bone | 带皮带骨鸡胸肉

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Pechuga entera sin alas, con piel y costillas, madurada y congelada.

PRODUCT DESCRIPTION:

Matured breast with rib meat is bone-in whole breast with skin, ribs and without wings, frozen.

INGREDIENTES: pechuga entera de pollo

INGREDIENTS: chicken breast

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

PHYSICAL CHARACTERISTICS:

Apariencia: piel amarillo pálido y carne de color rosado característico

Textura: firme, de humedad característica

Aroma: Sui generis, sin olores extraños

Ausencia de materiales extraños

Appearance: pale yellow skin and pink meat characteristic

Texture: firm, moisture characteristic

Odour: Sui generis, no strange odors

Absence of foreign materials

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD:

QUALITY CHARACTERISTICS:

Ausencia de huesos rotos.

Ausencia de plumas.

Conformación, carnosidad y recubrimiento de grasa normal.

Absence of broken bones.

Absence of feathers.

Conformation, outgrowth and normal fat coating.



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	148Kcal	Grasas saturadas Saturated fat	2,4g
Carbohidratos Total Carbohydrate	1g	Grasas trans Trans fats	0g
Proteínas Protein	19g	Fibra alimentaria Dietary fiber	0g
Grasas totales Total fat	7,5g	Sodio Sodium	76mg

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.

a. Primary packaging:

- polyethylene bags.
- polyethylene foils.

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 - 15 kg

» Layer packed - 15 kg

» Granel - 15 kg

» Bulk - 15 kg

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.



VIDA ÚTIL Y TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN:

24 meses conservado a -18°C.

SHELF LIFE AND STORAGE TEMPERATURE:

24 months stored at -18 °C.