



Pollo eviscerado con menudos

Whole chicken with giblets / 整鸡去内脏

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Pollo entero eviscerado, congelado, con menudos (hígado, corazón, molleja y cogote). El paquete de menudos se incluye como parte separada, dentro de la canal.

PRODUCT DESCRIPTION:

Frozen whole chicken, without head and neck, with giblets (liver, heart, gizzard and neck). The package of giblets is included as separate parts, inside the bird.

INGREDIENTES: pollo entero

INGREDIENTS: whole chicken

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

PHYSICAL CHARACTERISTICS:

Apariencia: piel de color amarillo pálido y carne de color rosa pálido característico. A pedido, puede realizarse pollos con piel de coloración blanca

Textura: firme, de humedad característica

Aroma: Sui generis, sin olores extraños

Ausencia de materiales extraños
pH: 6 a 6,9

Appearance: Pale yellow colored skin and pale pink flesh characteristic. A request can be made chickens with white colored skin

Texture: firm, moisture characteristic

Odour: Sui generis, no strange odors

Absence of foreign materials

pH: 6 a 6,9

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD:

QUALITY CHARACTERISTICS:

Calidad grado A de acuerdo a la clasificación establecida en el Decreto 4238/68 Capítulo XXI Senasa
Quality Grade A according to the classification established by Decree 4238/68 Chapter XXI Senasa



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 de parte comestible Amount per 100 g of edible part			
Valor energético Energy value	165Kcal	Grasas saturadas Saturated fat	2,9g
Carbohidratos Total Carbohydrate	0,1g	Grasas trans Trans fats	< 0.1g
Proteínas Protein	19,2g	Fibra alimentaria Dietary fiber	0g
Grasas totales Total fat	9,8g	Sodio Sodium	65mg

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 individual de polietileno, sellada con cinta adhesiva.

a. Primary packaging:

• individual polyethylene bag, sealed with tape.

b. Envase secundario:

• cajas de cartón corrugado con tratamiento hidrórepelente.

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:

» Cajas por 20 kg / 20 kg box

» Calibrado / Calibrated

Calibre	Pollo / caja	Peso neto
Size (g)	Chicken / box	Net weight (kg)
1500	10	15
1600	10	16
1700	10	17
1800	10	18
1900	10	19
2000	10	20
2100	9	18.9
2200	8	17.6
2300	8	18.4

e. Rotulación en envase secundario:

Marcas del producto: Pollolin y Cornets.

e. Labeling on secondary packaging:

Brand product: Pollolin or Cornets

• 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