

# PECHUGA DESHILADA SAZONADA DE POLLO LIOFILIZADA

COD.: 120.050.328 - REV.: 15



## Hoja de Datos Técnicos

**DESCRIPCIÓN** - Producto obtenido de carne fresca, sometido a cocción, deshilación, condimentación y liofilización, de acuerdo a las Buenas Prácticas de Fabricación.

**Denominación Comercial** - Pechuga Deshilada Sazonada de Pollo Liofilizada.

**Denominación Técnica** - Pechuga de Pollo Cocida Deshilada Sazonada Liofilizada.

**INGREDIENTES** - Carne de pollo (pechuga), aceite de soja, sal, extracto de romero y resaltador de sabor (glutamato monosódico). **No contiene gluten. ALÉRGICOS: CONTIENE DERIVADOS DE SOJA.**

**APLICACIÓN** - Ingrediente para aplicación en mezclas secas (sopas, caldo, rellenos), allende otras.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS <sup>(1)</sup>

Prueba de Hidratación  
Sabor e Olor  
Aspecto

Añadir 100 mL de agua ferviente en 10 g de producto y mezclar.  
Típico  
Copos de color castaño claro



Equivalencia

1Kg de pollo liofilizado equivale aproximadamente a 3,2Kg de pollo prehidratado

Humedad (%)

Máximo 5

Grasa (%)

Máximo 20

Proteínas (%)

Min. 70

Materias Raras

Ausente

<sup>(1)</sup> Puede haber pequeñas diferencias en las características del producto, debidas a la variación natural de la materia prima.

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS <sup>(1) (2)</sup>

		n	c	m	M
Cómputo total	UFC/g	5	0	$2 \times 10^4$	-
Coliforme 35°C	UFC/g	5	0	<10	-
Coliforme 45°C	UFC/g	5	0	<10	-
<i>E. coli</i>	UFC/g	5	0	<10	-
<i>S. aureus</i>	UFC/g	5	1	10	$1 \times 10^2$
<i>B. cereus</i>	UFC/g	5	2	$1 \times 10^3$	$3 \times 10^3$
<i>Salmonella sp</i>	/25 g	5	0	Ausente	-
Mohos y levaduras	UFC/g	5	0	$1 \times 10^3$	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	/25g	5	0	Ausente	-
Enterobacteriaceae	UFC/g	5	2	$1 \times 10^3$	$1 \times 10^4$

La información contenida en este documento no exime al usuario de la verificación de las limitaciones de uso contenidas en la legislación vigente.

LIOTÉCNICA TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

Fábricas 1 e 4: Av. João Paulo I, 900 - Jd. Santa Bárbara - 06818-901 - EMBU DAS ARTES - SP - Brasil

Fábrica 3: Av. João Paulo I, 1098 - Morro do Camargo - 06817-000 - EMBU DAS ARTES - SP - Brasil

Fax: +55-11-4704-6317 - Tel.: +55-11-4785-2300

# PECHUGA DESHILADA SAZONADA DE POLLO LIOFILIZADA

COD.: 120.050.328 - REV.: 15



<sup>(1)</sup> El plan de muestro sigue las normas de La ICMSF (International Commission on Microbiological Specifications for Foods)

<sup>(2)</sup> APHA - Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, Fifth Edition, American Public Health Association.

## INFORMACIONES NUTRICIONALES/100g <sup>(1)</sup>

Valor calórico, kcal	469
Carbohidratos, g	0,0
Proteínas, g	79
Grasas totales, g	17
Grasas saturadas, g	3,5
Grasas Monoinsaturada, g	5,0
Grasas Polinsaturadas, g	7,5
Grasas trans, g	menor que 0,1
Colesterol, mg	258
Fibra alimentaria, g	0,0
Sodio, mg	1697

<sup>(1)</sup> Valores típicos o de referencia. No constituyen especificación del producto.

**PRESENTACIÓN** - Bolsa de polietileno atóxico, acondicionado en caja de cartón.

Peso Neto: 7 kg.

Peso Bruto: 7,9 Kg.

Dimensiones externas de la caja (mm): 528,0 x 294,0 x 288,0

Paletización:

Lastre: 7 cajas

Altura: 5 cajas

Total: 35 cajas / palet

**ALMACENAJE Y CONSERVACIÓN** - En temperatura ambiente, protegido del polvo y humedad, sobre tablado, en su embalaje original cerrada.

**TRANSPORTE** - En temperatura ambiente, en vehículos limpios, protegidos del polvo, humedad y materiales que puedan ofrecer riesgos de contaminación.

**CADUCIDAD** - 18 meses, si mantenido en su embalaje original cerrada, en temperatura ambiente, en el almacenamiento en seco libre de condiciones extremas de calor, frío y humedad.

ÚLTIMA REVISIÓN	
Revisión nº	Descripción
15	Exclusión de la referencia de RDC 12/2001. Inclusión de fotos. Inclusión de paletización, dimensiones externas de la caja y peso bruto. Inclusión de frase "no contiene gluten". Inclusión de denominación técnica y denominación comercial.

La información contenida en este documento no exime al usuario de la verificación de las limitaciones de uso contenidas en la legislación vigente.

LIOTÉCNICA TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

Fábricas 1 e 4: Av. João Paulo I, 900 - Jd. Santa Bárbara - 06818-901 - EMBU DAS ARTES - SP - Brasil

Fábrica 3: Av. João Paulo I, 1098 - Morro do Camargo - 06817-000 - EMBU DAS ARTES - SP - Brasil

Fax: +55-11-4704-6317 - Tel.: +55-11-4785-2300