

NOMBRE DE PRODUCTO

Formado de pechuga de pollo, cortada en trocitos, aditivada, cocida y congelada individualmente

NOMBRE INTERNO

Trocitos Filet 20x20x20-Bx5,Cx10

CODIGO DE PRODUCTO

1121

SENASA N°
3811 /110592 /1
(x 5Kg)
3811/110592/2
(x 10Kg)

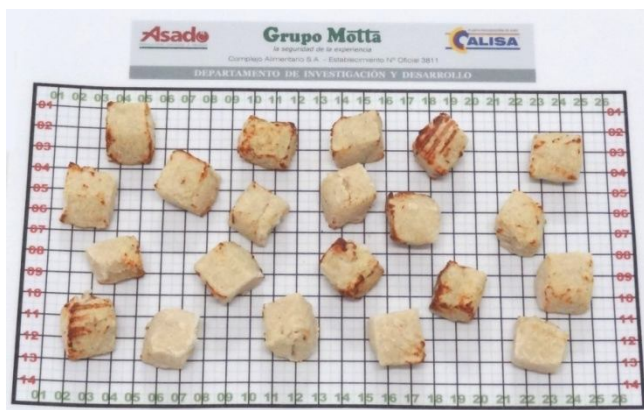


Foto Ilustrativa del Producto Congelado

INGREDIENTES

Filet de pechuga de pollo, Agua, Almidón de Mandioca, Dextrosa, Sal, Emulsificante 450i y 450ii (difosfato y trifosfato de sodio), Saborizante humo.

PROCESO

Picado – Aditivado – Atemperado – Formado – Cocción (PCC1) – Congelado IQF – Embolsado – Sellado de bolsa – Detección de metales (PCC2) – Chequeo de peso – Empaque Secundario – Almacenamiento (-18°C) - Despacho.

TABLA NUTRICIONAL

Porción: 130g (22 unidades)			
	Cantidad por porción	% VD (*)	Cantidad en 100g
Valor Energético	143 kcal = 599 kJ	5	110Kcal = 461kJ
Carbohidratos	2,6g	0,6	2,0g
Proteínas	26g	27	20g
Grasas Totales	3g	4,1	2,3g
Grasas Saturadas	1g	306	0,8g
Grasas Monoinsaturadas	N/D	N/D	N/D
Grasas Poliinsaturadas	N/D	N/D	N/D
Grasas Trans	N/D	N/D	N/D
Colesterol	N/D	N/D	N/D
Fibra Alimentaria	1,9g	6,2	1,5g
Azúcares Totales	N/D	N/D	N/D
Sodio	593,4mg	19	456,4mg

(*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

COCCIÓN

Límite Crítico PCC1: min 75°C en el corazón del producto
Límite Operativo: min 78°C en el corazón del producto

ESTÁNDAR FÍSICO

Minimo	80%	5 / 7g
Minimo	100%	3 / 8g

ESTÁNDAR MICROBIOLÓGICO

Recuentos Mesófilos	< 50.000 ufc/g
Coliformes Totales	< 1.000 ufc/g
EscherichiaColi	< 10 ufc/g
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g
Salmonella spp	Ausenciaufc/25g
Listeria monocytogenes	Ausenciaufc/25g

VIDA ÚTIL

Freezer (-18°C): 12 meses
Congelador (-4°C): 15 días
Heladera (4°C): 4 días

DETECCIÓN DE METALES

PCC2
Ferroso: 2mm
No Ferroso: 2,5mm
Acero Inoxidable: 3,0mm

Declaración de Alérgenos

De acuerdo a la Directiva 2007 / 68 / EC de 27 de Noviembre 2007

¿El producto contiene o puede contener alguno de los siguientes ingredientes?	Contiene	Puede contener	No contiene	¿Qué Ingredientes?	Presentes en
Trigo / Gluten / Centeno / Cebada / Avena / Escanda / Kamut y productos derivados		X		Trigo / Gluten	Pan rallado / Rebozadores / Harina de Trigo
Soja y productos derivados		X		Productos derivados de Soja	Lecitina de Soja / Proteína Aislada de soja
Apio y productos derivados		X		Apio	Apio en polvo
Mostaza y productos derivados			X		
Semillas de sésamo y productos derivados			X		
Lupinos y productos derivados			X		
Nueces y productos derivados			X		
Maní y productos derivados			X		
Huevo y productos derivados		X		Huevo	Huevo en polvo
Leche y productos derivados		X		Productos Derivados	Queso Parmesano Rallado
Crustáceos y productos derivados			X		
Pescados y productos derivados			X		
Moluscos y productos derivados			X		
Dióxido de sulfuro y sulfito en concentraciones iguales o mayores a 10mg/kg o 10mg/kg/litro expresado como SO ₂			X		

PRESENTACIÓN



ENVASE PRIMARIO

Bolsa Cristal
Impresa Calisa
x5Kg – Alta
Densidad 50x50cm
– 70µ



ENVASE SECUNDARIO

Caja x10Kg Impresa
Calisa con rótulo

A pesar de las rigurosas medidas implementadas en planta, el producto podría llegar a contener algún fragmento de hueso de pollo.

MODELO DE RÓTULO

FORMADO DE PECHUGA DE POLLO CORTADA EN TROCITOS, ADITIVADA, COCIDA Y CONGELADA INDIVIDUALMENTE	
USO INSTITUCIONAL EXCLUSIVAMENTE	
Peso neto : 10 Kg (Contiene 2 unidades de 5Kg c/u)	
Fecha de congelado: Consumir preferentemente antes de:	
Nº de Lote :	
Conservación: Freezer -18°C: 12 meses, Congelador -4°C: 15 días, Heladera: 4°C: 4 días Una vez descongelado no volver a congelar.-	
 SENASA Nº 3811 / 110592 / 2 INDUSTRIA ARGENTINA	Ingredientes: Filet de pechuga de pollo, Agua, Almidón de mandioca, Dextrosa, Sal, Emulsificante 450i y 450ii (difosfato y trifosfato de sodio), Saborizante humo.
Producido por: C.ALI.S.A. Complejo Alimentario S.A. R.N.E.: 02508002059-3-7 E. Estación General Racedo - ENTRE RÍOS - ARGENTINA Tel: +54 - 0343 - 4876065	
1121	

Fecha de creación:

Fecha de revisión:

Fecha de aprobación:

Creado por:

Revisado por:

Aprobado por:

Firma:

Firma:

Firma: