

PECHUGAS EMPANIZADAS

Cubiertas de grandes beneficios

- Tenemos opciones para una deliciosa pechuga de pollo: de músculo entero o formadas, preparada en horno o freidora, sabor natural, picante, pastor y pimienta-limón.
- Empanizadas para una cobertura uniforme y apariencia consistente.
- Tamaño y cantidad de piezas constante para la planificación y el fácil control de costos.

PREMIUM	BÁSICO	ECONÓMICO
4760	6391	6520
4777	6401	6534



PECHUGA EMPANIZADA PICANTE

PARCIALMENTE COCINADA



PECHUGA EMPANIZADA PICANTE



4760

CÓDIGO INTERNO



130 - 190 g

PESO APROXIMADO POR PIEZA

ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN

Pechuga de pollo blanco y/o amarillo y/o pigmentado, deshuesada, sin piel, con o sin carne de costilla, marinada, empanizada y congelada individualmente.

INGREDIENTES

Pechuga de pollo, agua, empanizador (harina de trigo blanqueada, harina de soya, sal yodada, especias, ajo en polvo y saborizante natural), glutamato monosódico, extracto de paprika, menos del 2% de fosfato tricálcico para prevenir endurecimiento y marinador. Prefrita en aceite vegetal comestible.

Contiene: soya y trigo.

IDEAL PARA:

Restaurantes de servicio completo

▶ Restaurantes de conveniencia

Cocina económica

▶ Comedores industriales

Catering

ESCALA DE VALOR:

PREMIUM



VIDA DE ANAQUEL Y TEMPERATURA EN CONGELACIÓN

365 días a -18°C

APARIENCIA INTERNA Carne blanca

APARIENCIA EXTERNA Empanizado color café

COLOR Café claro

OLOR Pollo natural

SABOR Picante

RENDIMIENTOS PROMEDIO, SEGÚN MÉTODO DE COCCIÓN

MÉTODO DE RECONSTITUCIÓN	TIEMPO (MINUTOS)	TEMPERATURA O NIVEL	TEMPERATURA (°C) INTERNA OBTENIDA	% DE RENDIMIENTO DE RECONSTITUCIÓN
Sartén	15	Fuego medio	85	82.04
Freidora	10	170 - 180	80	86.80
Horno	10	180 - 190	75	71.30

LAS TEMPERATURAS, TIEMPOS Y RENDIMIENTOS, PUEDEN VARIAR DEPENDIENDO DE LOS EQUIPOS Y FORMAS DE PREPARAR EL PRODUCTO. UNA VEZ COCINADO, EL POLLO DEBE TENER UNA TEMPERATURA MÍNIMA DE 73°C, Ó 165°F.



**EMPAQUE
PRIMARIO**

Bolsa de polietileno, dimensiones 30 x 45 cm, o bien, bolsa formada a partir de film de polietileno o metaloceno.

**EMPAQUE
SECUNDARIO**

Corrugado de papel kraft, dimensiones externas:
46,19 cm de largo x 26,82 cm de ancho x 29,21 cm de alto, 44 ect.

**CODIFICACIÓN
PRIMARIA**

fecha de producción: día / año / clave planta / línea / hora / fecha de caducidad

**CODIFICACIÓN
SECUNDARIA**

Logo Tyson Food Service
Nombre del producto
Código del producto

Sello est. TIF Sagarpa Senasica
Declaración de ingredientes
Datos del productor y comercializador

Contenido neto
Instrucciones de manejo
Código de barras

INFORMACIÓN DEL PALLET

2 kilos por bolsa
6 bolsas por caja
12 kilos por caja
Peso neto: 12 kg
Peso bruto: 12 kg
9 cajas por estiba
7 estibas por tarima

CONDICIONES DE MANEJO

Manténgase en congelación a -18°C.
Una vez descongelado, prepararlo para su consumo,
no deberá volver a congelarse.



PECHUGA EMPANIZADA

PARCIALMENTE COCINADA



PECHUGA EMPANIZADA



4777

CÓDIGO INTERNO



135 - 195 g

PESO APROXIMADO POR PIEZA

ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN

Pechuga de pollo blanco, deshuesada, sin piel, con carne de costilla, marinada, empanizada y congelada individualmente.

INGREDIENTES

Pechugas de pollo, deshuesadas, sin piel, agua, empanizador (harina blanqueada de trigo, harina de soya, sal, especias, ajo en polvo y saborizante natural), tripolifosfato de sodio, pirofosfato tetrasódico y sal yodada. Prefrita en aceite vegetal comestible.

Contiene: soya y trigo.

IDEAL PARA:

Restaurantes de
servicio completo

▶ Restaurantes
de conveniencia

Cocina económica

▶ Comedores
industriales

▶ Catering

ESCALA DE VALOR:

PREMIUM



VIDA DE ANAQUEL Y TEMPERATURA EN CONGELACIÓN

365 días a -18°C

APARIENCIA INTERNA Carne blanca

APARIENCIA EXTERNA Empanizado color café

COLOR Café

OLOR Pollo natural

SABOR Pollo natural

RENDIMIENTOS PROMEDIO, SEGÚN MÉTODO DE COCCIÓN

MÉTODO DE RECONSTITUCIÓN	TIEMPO (MINUTOS)	TEMPERATURA O NIVEL	TEMPERATURA (°C) INTERNA OBTENIDA	% DE RENDIMIENTO DE RECONSTITUCIÓN
Sartén	15	Fuego medio	85	82.04
Freidora	10	170 - 180	80	86.80
Horno	10	180 - 190	75	71.30

LAS TEMPERATURAS, TIEMPOS Y RENDIMIENTOS, PUEDEN VARIAR DEPENDIENDO DE LOS EQUIPOS Y FORMAS DE PREPARAR EL PRODUCTO. UNA VEZ COCINADO, EL POLLO DEBE TENER UNA TEMPERATURA MÍNIMA DE 73°C, Ó 165°F.



**EMPAQUE
PRIMARIO**

Bolsa de polietileno, dimensiones 30 x 45 cm, natural.

**EMPAQUE
SECUNDARIO**

Corrugado de papel kraft, dimensiones externas:
49,0 cm de largo x 30,1 cm de ancho x 16,7 cm de alto, 44 ect.

**CODIFICACIÓN
PRIMARIA**

fecha de producción: día / año / clave planta / línea / hora / fecha de caducidad

**CODIFICACIÓN
SECUNDARIA**

Logo Tyson Food Service
Nombre del producto
Código del producto

Sello est. TIF Sagarpa Senasica
Contenido neto
Datos del productor y comercializador

Dirección
Instrucciones de manejo
Código de barras

INFORMACIÓN DEL PALLET

2 kilos por bolsa
6 bolsas por caja
12 kilos por caja
Peso neto: 12 kg
Peso bruto: 12.891 kg
9 cajas por estiba
7 estibas por tarima

CONDICIONES DE MANEJO

Manténgase en congelación a -18°C.
Una vez descongelado, prepararlo para su consumo,
no deberá volver a congelarse.



PECHUGA EMPANIZADA

PARCIALMENTE COCINADA



PECHUGA EMPANIZADA



6391

CÓDIGO INTERNO



129 - 146 g

PESO APROXIMADO POR PIEZA

ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN

Pechuga formada, empanizada y congelada individualmente.

INGREDIENTES

Carne de ave, empanizadores (harina blanqueada de trigo, levadura, azúcar, sal yodada y color amarillo no. 6), especias (mostaza), ajo en polvo, saborizante natural, almidón de maíz modificado, harina de maíz amarillo, agentes leudantes (fosfato de aluminio y sodio, bicarbonato de sodio), extracto de cúrcuma, agua, proteína vegetal texturizada (concentrado de proteína de soya), citrato de sodio, diacetato de sodio, profit mt (microfibras de avena solubles e insolubles, sales minerales, maltodextrina), sal yodada, extractos de especias y no más del 2% de silicato de calcio como antiaglomerante, fosfato de sodio, dióxido de titanio y ácido cítrico. Prefrita en aceite vegetal comestible.

Contiene: avena, trigo y soya.

IDEAL PARA:

Restaurantes de
servicio completo

▶ Restaurantes
de conveniencia

▶ Cocina económica

▶ Comedores
industriales

Catering

ESCALA DE VALOR:

BÁSICO



**VIDA DE ANAQUEL Y TEMPERATURA
EN CONGELACIÓN**

365 días a -18°C

**APARIENCIA
INTERNA** Carne
blanca

**APARIENCIA
EXTERNA** Empanizado
color café

COLOR Café

OLOR Pollo natural

SABOR Pollo natural



EMPAQUE PRIMARIO

Bolsa de polietileno, dimensiones 30 x 45 cm, natural, o bien, bolsa formada a partir de film de polietileno o metaloceno.

EMPAQUE SECUNDARIO

Corrugado de papel kraft, dimensiones externas: 40 cm de largo x 29,84 cm de ancho x 14,6 cm de alto, 40 ect.

CODIFICACIÓN PRIMARIA

fecha de producción: día / año / clave planta / línea / hora / fecha de caducidad

CODIFICACIÓN SECUNDARIA

Logo Tyson Food Service
Nombre del producto
Declaración de ingredientes

Sello est. TIF Sagarpa Senasica
Datos del productor y comercializador
No. de identificación de etiqueta

Instrucciones de manejo
Contenido neto
Código del producto

INFORMACIÓN DEL PALLET

- 2.5 kilos por bolsa
- 2 bolsas por caja
- 5 kilos por caja
- Peso neto: 5 kg
- Peso bruto: 5 kg
- 10 cajas por estiba
- 14 estibas por tarima

CONDICIONES DE MANEJO

Manténgase en congelación a -18°C.
Una vez descongelado, prepararlo para su consumo, no deberá volver a congelarse.



PECHUGA EMPANIZADA

PARCIALMENTE COCINADA



PECHUGA EMPANIZADA



6401

CÓDIGO INTERNO



129 - 146 g

PESO APROXIMADO POR PIEZA

ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN

Pechuga de pollo, marinada, formada, glaseada, cocinada totalmente con marcas a la parrilla y congelada individualmente.

INGREDIENTES

Pechuga y piel de pollo, agua, sazónador (sal yodada, dextrosa, goma arábiga, salsa de soya (trigo, frijol de soya, sal yodada), saborizante natural de humo (incluye sabor a humo), maltodextrina, extracto de levadura, ajo en polvo, cebolla en polvo, polisorbato 80, color caramelo clase IV y no más del 2% de dióxido de silicón para prevenir el endurecimiento, almidón de maíz y goma xantano), aceite de frijol de soya y marinador.

Contiene: soya, trigo y avena.

IDEAL PARA:

Restaurantes de servicio completo

▶ Restaurantes de conveniencia

▶ Cocina económica

▶ Comedores industriales

Catering

ESCALA DE VALOR:

BÁSICO



**VIDA DE ANAQUEL Y TEMPERATURA
EN CONGELACIÓN**

365 días a -18°C

**APARIENCIA
INTERNA** Carne
blanca

**APARIENCIA
EXTERNA** Empanizado
color café

COLOR Café

OLOR Pollo natural

SABOR Pollo natural



**EMPAQUE
PRIMARIO**

Bolsa de polietileno, dimensiones 30 x 45 cm, natural, o bien, bolsa formada a partir de film de polietileno o metaloceno.

**EMPAQUE
SECUNDARIO**

Corrugado de papel kraft, dimensiones externas:
46,19 cm de largo x 26,82 cm de ancho x 29,21 cm de alto, 44 ect.

**CODIFICACIÓN
PRIMARIA**

fecha de producción: día / año / clave planta / línea / hora / fecha de caducidad

**CODIFICACIÓN
SECUNDARIA**

Logo Tyson Food Service
Nombre del producto
Código del producto

Sello est. TIF Sagarpa Senasica
Contenido Neto
Datos del productor y comercializador

Dirección
Instrucciones de manejo
Código de barras

INFORMACIÓN DEL PALLET

2 kilos por bolsa
6 bolsas por caja
12 kilos por caja
Peso neto: 12 kg
Peso bruto: 12 kg
9 cajas por estiba
7 estibas por tarima

CONDICIONES DE MANEJO

Manténgase en congelación a -18°C.
Una vez descongelado, prepararlo para su consumo,
no deberá volver a congelarse.



PECHUGA SABOR PASTOR PARCIALMENTE COCINADA



PECHUGA SABOR PASTOR



6520

CÓDIGO INTERNO



60 - 65 g

PESO APROXIMADO POR PIEZA

ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN

Pechugas formadas compuestas de pedacería, pechuga de pollo, carne deshuesada mecánicamente y piel, empanizadas y congeladas individualmente.

INGREDIENTES

Carne de ave, empanizadores (harina de trigo blanqueada, levadura, azúcar, sal yodada, color amarillo no. 6, harina de soya, especias (mostaza), ajo en polvo y saborizante natural), agua, proteína texturizada vegetal (concentrado de proteína de soya), sazónador (mezcla de chiles (chile guajillo, chile ancho), sal yodada, azúcar, fosfato, especias, glutamato monosódico, diacetato de sodio, saborizantes, dióxido de silicio como antihumectante, laca amarillo 6, ácido cítrico, mezcla de oleorresinas, citrato de sodio, diacetato de sodio, almidón modificado de maíz, microfibras de avena solubles e insolubles, sales minerales, maltodextrina, fosfato de sodio, dióxido de titanio y ácido cítrico). Prefrita en aceite vegetal comestible.

Contiene: soya, trigo y avena.

IDEAL PARA:

Restaurantes de servicio completo

Restaurantes de conveniencia

Cocina económica

▶ Comedores industriales

▶ Catering

ESCALA DE VALOR:

ECONÓMICO



VIDA DE ANAQUEL Y TEMPERATURA EN CONGELACIÓN

365 días a -18°C

APARIENCIA INTERNA Carne blanca

APARIENCIA EXTERNA Empanizado color café

COLOR Café

OLOR Pollo natural

SABOR Pastor

RENDIMIENTOS PROMEDIO, SEGÚN MÉTODO DE COCCIÓN

MÉTODO DE RECONSTITUCIÓN	TIEMPO (MINUTOS)	TEMPERATURA O NIVEL	TEMPERATURA (°C) INTERNA OBTENIDA	% DE RENDIMIENTO DE RECONSTITUCIÓN
Sartén	10	Fuego bajo	75	85.26
Freidora	5	170 - 180		83.61
Horno	10	180 - 190	85	69.19

LAS TEMPERATURAS, TIEMPOS Y RENDIMIENTOS, PUEDEN VARIAR DEPENDIENDO DE LOS EQUIPOS Y FORMAS DE PREPARAR EL PRODUCTO. UNA VEZ COCINADO, EL POLLO DEBE TENER UNA TEMPERATURA MÍNIMA DE 73°C, Ó 165°F.



EMPAQUE PRIMARIO

Bolsa de polietileno, dimensiones 30 x 45 cm, natural, o bien, bolsa formada a partir de film de polietileno o metaloceno.

EMPAQUE SECUNDARIO

Corrugado de papel kraft, dimensiones externas: 46,19 cm de largo x 26,82 cm de ancho x 29,21 cm de alto, 44 ect.

CODIFICACIÓN PRIMARIA

fecha de producción: día / año / clave planta / línea / hora / fecha de caducidad

CODIFICACIÓN SECUNDARIA

Nombre del producto

Código de barras

Instrucciones de manejo

Sello est. TIF Sagarpa Senasica

Código del producto

Datos del productor y comercializador

Declaración

de ingredientes

INFORMACIÓN DEL PALLET

2 kilos por bolsa

6 bolsas por caja

12 kilos por caja

Peso neto: 12 kg

Peso bruto: 12 kg

9 cajas por estiba

7 estibas por tarima

CONDICIONES DE MANEJO

Manténgase en congelación a -18°C.

Una vez descongelado, prepararlo para su consumo, no deberá volver a congelarse.



**PECHUGA
SABOR
PIMIENTA-LIMÓN
PARCIALMENTE COCINADA**



PECHUGA SABOR PIMIENTA-LIMÓN



6534

CÓDIGO INTERNO



60 - 65 g

PESO APROXIMADO POR PIEZA

ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN

Pechugas formadas con carne de ave, empanizadas y congeladas individualmente, sabor pimienta limón.

INGREDIENTES

Carne y piel de pollo, empanizadores (harina de trigo blanqueada, harina de soya, sal yodada, especias (mostaza), ajo en polvo y saborizante natural), agua, proteína vegetal texturizada (concentrado de proteína de soya), almidón modificado de maíz, gluconolactona, glutamato monosódico, inosinato de sodio, guanilato de sodio y no más de 2% de antiaglomerante, citrato de sodio, diacetato de sodio, mezcla de microfibras de avena solubles e insolubles, sales minerales (calcio, magnesio, fosfatos, carbonatos), maltodextrina, sal yodada, fosfato de sodio, dióxido de titanio y ácido cítrico. Prefrita en aceite vegetal comestible.

Contiene: trigo, soya y avena.

IDEAL PARA:

Restaurantes de servicio completo

Restaurantes de conveniencia

Cocina económica

▶ Comedores industriales

▶ Catering

ESCALA DE VALOR:

ECONÓMICO



VIDA DE ANAQUEL Y TEMPERATURA EN CONGELACIÓN

365 días a -18°C

APARIENCIA INTERNA Carne blanca
APARIENCIA EXTERNA Capeado

COLOR Café claro
OLOR Pollo natural
SABOR Pimienta limón

RENDIMIENTOS PROMEDIO, SEGÚN MÉTODO DE COCCIÓN

MÉTODO DE RECONSTITUCIÓN	TIEMPO (MINUTOS)	TEMPERATURA O NIVEL	TEMPERATURA (°C) INTERNA OBTENIDA	% DE RENDIMIENTO DE RECONSTITUCIÓN
Sartén	15	Fuego bajo	75	85.26
Freidora	7	170 - 180	90	83.61
Horno	10	180 - 190	85	83.80

LAS TEMPERATURAS, TIEMPOS Y RENDIMIENTOS, PUEDEN VARIAR DEPENDIENDO DE LOS EQUIPOS Y FORMAS DE PREPARAR EL PRODUCTO. UNA VEZ COCINADO, EL POLLO DEBE TENER UNA TEMPERATURA MÍNIMA DE 73°C, Ó 165°F.



EMPAQUE PRIMARIO

Bolsa de polietileno, dimensiones 30 x 45 cm, natural, o bien, bolsa formada a partir de film de polietileno o metaloceno.

EMPAQUE SECUNDARIO

Corrugado de papel kraft, dimensiones externas:
46,19 cm de largo x 26,82 cm de ancho x 29,21 cm de alto, 44 ect.

CODIFICACIÓN PRIMARIA

fecha de producción: día / año / clave planta / línea / hora / fecha de caducidad

CODIFICACIÓN SECUNDARIA

Nombre del producto
Código del producto
Código de barras

Sello est. TIF Sagarpa Senasica
Instrucciones de manejo
Datos del productor y comercializador

Declaración de ingredientes

INFORMACIÓN DEL PALLET

2 kilos por bolsa
6 bolsas por caja
12 kilos por caja
Peso neto: 12 kg
Peso bruto: 12 kg
9 cajas por estiba
7 estibas por tarima

CONDICIONES DE MANEJO

Manténgase en congelación a -18°C.
Una vez descongelado, prepararlo para su consumo,
no deberá volver a congelarse.

