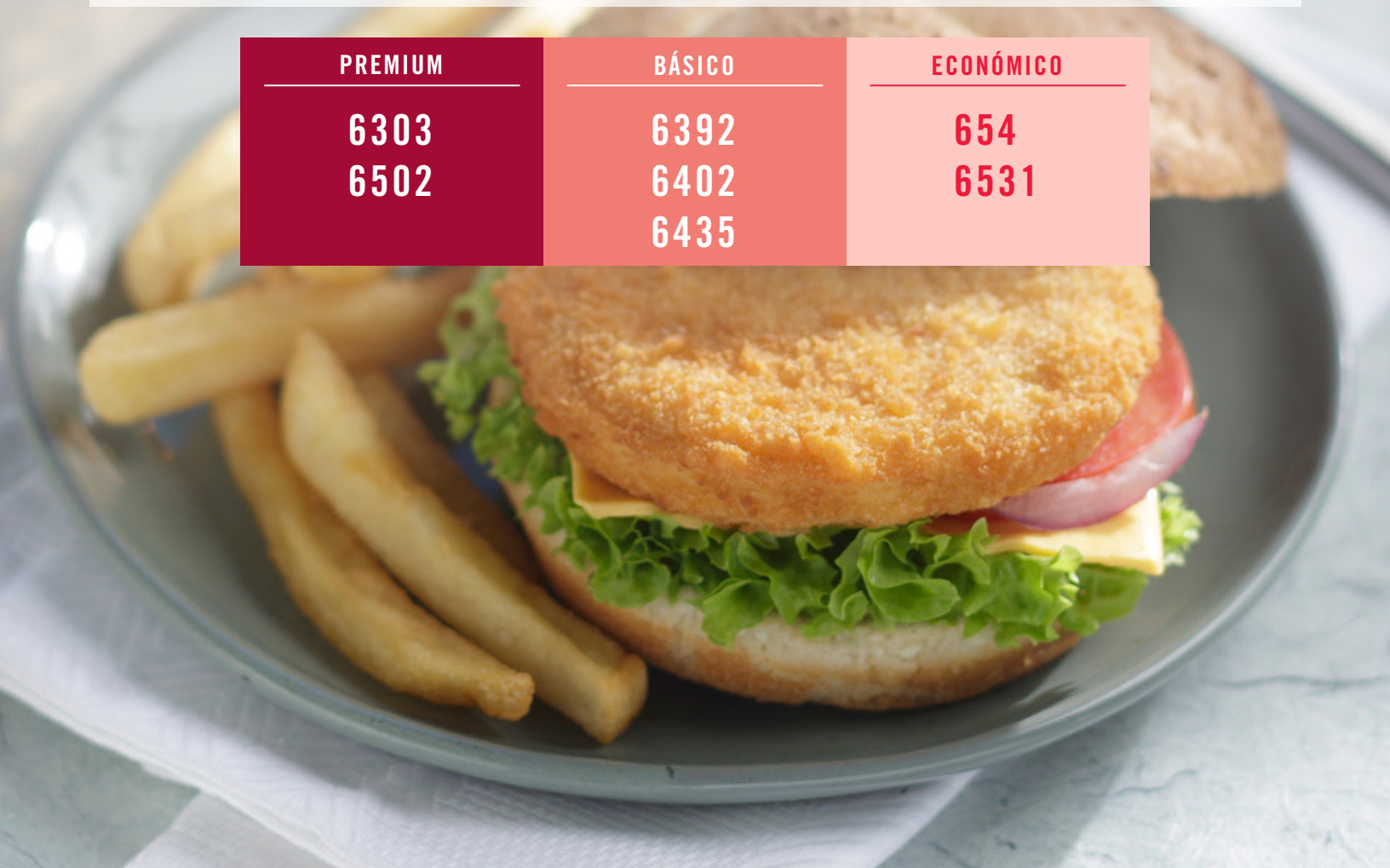


HAMBURGUESAS

Una hamburguesa, muchas ideas para prepararla

- Todo el sabor de una hamburguesa de pollo, ¡lista para cocinar y disfrutar!
- Incursiona en las nuevas tendencias de alimentos: además de hamburguesas, brinda la opción de disfrutar un delicioso sándwich y/o baguette. ¡Un sándwich de pollo empanizado es una gran opción para los consumidores!
- Variedad en sabores, empanizadores y rangos de precio.
- Congeladas individualmente para reforzar la seguridad alimentaria.

PREMIUM	BÁSICO	ECONÓMICO
6303	6392	654
6502	6402	6531
	6435	



HAMBURGUESA DE POLLO EMPANIZADA PARCIALMENTE COCINADA



HAMBURGUESA DE POLLO EMPANIZADA



6303

CÓDIGO INTERNO



90 - 96 g

PESO APROXIMADO POR PIEZA

ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN

Hamburguesa, formada, empanizada y congelada individualmente.

INGREDIENTES

Carne de ave, empanizadores (harina blanqueada de trigo, levadura, sal yodada, azúcar, extracto de paprika (color), harina de maíz amarillo, suero de leche, agentes leudantes (pirofosfato ácido de sodio, bicarbonato de sodio), saborizante natural, harina de soya, alginato de sodio y proteína concentrada de leche), agua, proteína de soya, marinador (almidón modificado de papa, sólidos de maíz, glutamato monosódico, almidón, pimienta blanca, extractos naturales, dióxido de silicio, fosfatos, inosinato y guanilato disódicos, goma carboximetilcelulosa, fosfato de sodio, dióxido de titanio y ácido cítrico). Prefrita en aceite vegetal comestible.

Contiene: leche, 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	10	Fuego bajo	80	94.59
Freidora	7	170 - 180	80	88.46
Horno	8	180 - 190	75	86.40

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

Logo Tyson Food Service
Nombre del producto
Código del producto

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

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.



HAMBURGUESA DE PECHUGA DE POLLO PARCIALMENTE COCINADA



HAMBURGUESA DE PECHUGA DE POLLO



6502

CÓDIGO INTERNO



90 - 96 g

PESO APROXIMADO POR PIEZA

ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN

Hamburguesa formada, empanizada y congelada individualmente.

INGREDIENTES

Carne y piel de ave, agua, empanizadores (harina blanqueada de trigo, levadura, sal yodada, azúcar, amarillo no. 5, amarillo no. 6, mantequilla en polvo (crema dulce, suero de leche), harina de maíz amarillo, suero deshidratado, especias, bicarbonato de sodio, goma guar, oleorresinas de paprika y cúrcuma, especias (mostaza), ajo en polvo, saborizante natural), proteína texturizada vegetal (concentrado de proteína de soya), sazónador (sal, maltodextrinas, almidón, glutamato monosódico, azúcar, especias, saborizantes naturales, dióxido de silicio, fosfatos (polifosfato de sodio y pirofosfato de sodio), inosinato de sodio, guanilato de sodio y carboximetilcelulosa), fosfatos de sodio y sal yodada. Prefrita en aceite vegetal comestible.

Contiene: leche, trigo y soya.

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	10	Fuego medio	85	86.15
Freidora	3	170 - 180	75	92.97
Horno	10	180 - 190	80	79.13

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**

Logo Tyson®
Nombre del producto
Item 1277

Sello est. TIF Sagarpa Senasica
Datos del productor y comercializador
Código de barras

Instrucciones de manejo
Descripción del producto
Contenido neto

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.



HAMBURGUESA EMPANIZADA PARCIALMENTE COCINADA



HAMBURGUESA EMPANIZADA



6392

CÓDIGO INTERNO



79 - 88 g

PESO APROXIMADO POR PIEZA

ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN

Hamburguesa de pechuga formada, empanizada y congelada individualmente.

INGREDIENTES

Carne de ave, agua, empanizadores (harina blanqueada de trigo, sal yodada, dextrosa, azúcar, almidón de maíz modificado, levadura, aceite de frijol de soya, especias (mostaza), extractos de paprika y achiote), ajo en polvo, saborizantes naturales, harina de maíz amarillo, agentes leudantes (fosfato de aluminio y sodio, bicarbonato de sodio), extracto de cúrcuma, proteína vegetal texturizada (concentrado de proteína de soya), citrato de sodio, diacetato de sodio, 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: 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

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	80	94.59
Freidora	7	170 - 180	80	88.46
Horno	8	180 - 190	75	86.40

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:
40.0 cm de largo x 30.0 cm de ancho x 14.0 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
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

2.5 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.



HAMBURGUESA EMPANIZADA

PARCIALMENTE COCINADA



HAMBURGUESA EMPANIZADA



6402

CÓDIGO INTERNO



79 - 88 g

PESO APROXIMADO POR PIEZA

ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN

Hamburguesa de pollo formada, empanizada y congelada individualmente.

INGREDIENTES

Carne de ave, agua, empanizadores (harina blanqueada de trigo, sal yodada, dextrosa, azúcar, almidón de maíz modificado, levadura, aceite de frijol de soya, especias (mostaza), extractos de paprika y achiote), ajo en polvo, saborizantes naturales, harina de maíz amarillo, agentes leudantes (fosfato de aluminio y sodio, bicarbonato de sodio), extracto de cúrcuma, proteína vegetal texturizada (concentrado de proteína de soya), citrato de sodio, diacetato de sodio, 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: 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

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	80	94.59
Freidora	7	170 - 180	80	88.46
Horno	8	180 - 190	75	86.40

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

Contenido neto
Nombre del producto
Código del producto

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.



HAMBURGUESA EN CAJA EXHIBIDORA PARCIALMENTE COCINADA



HAMBURGUESA EN CAJA EXHIBIDORA



6435

CÓDIGO INTERNO



79 - 88 g

PESO APROXIMADO POR PIEZA

ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN

Hamburguesa de pollo formada, empanizada y congelada individualmente.

INGREDIENTES

Carne y piel 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, mezcla de microfibras de avena solubles e insolubles, sales minerales (calcio, magnesio, fosfatos, carbonatos), extractos de especias y no más del 2% de silicato de calcio como antiaglomerante y fosfato de sodio. 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:

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

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	80	94.59
Freidora	7	170 - 180	80	88.46
Horno	8	180 - 190	75	86.40

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**

Nombre del producto

Contenido neto

Instrucciones de manejo

Sello est. TIF Sagarpa Senasica

Datos del productor y comercializador

Código del producto

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.



CARNE PARA HAMBURGUESA

CONGELADA INDIVIDUALMENTE



CARNE PARA HAMBURGUESA



654

CÓDIGO INTERNO



75 - 80 g

PESO APROXIMADO POR PIEZA

ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN

Carne de hamburguesa IQF hecha a base de molleja, pasta y soya. Empacada en caja de 3 kilos con 4 bolsas de 10 patties cada una (75 g/pieza). Corresponde a categoría other value added.

INGREDIENTES

Carne y piel de ave, agua, proteína texturizada vegetal, marinador (concentrado de proteína de soya, almidón modificado, goma de algarrobo, goma xantano, carragenina, cloruro de potasio, sal yodada, suero de leche, especias, proteína vegetal hidrolizada de maíz, harina de maíz, grasa vegetal en polvo, maltodextrina, azúcar, dextrosa monohidratada, saborizantes, glutamato monosódico, mezcla de lacas (laca amarillo 5, laca amarillo 6, laca rojo 40), ácido cítrico, extracto de levadura, dióxido de silicio como antihumectante, dióxido de titanio, oleoresina, mezcla de microfibras vegetales solubles e insolubles, sales minerales (calcio, magnesio, fosfatos, carbonatos), mezcla de colores (color betabel, color annato), proteína de origen animal, fosfatos (tripolifosfato), eritorbato de sodio, sorbato de potasio, benzoato de sodio, citrato de sodio, diacetato de sodio, fibra de soya y fosfato de sodio).

Contiene: leche, 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 molida

**APARIENCIA
EXTERNA** Hamburguesa
estilo casero

COLOR Rojizo

OLOR Carne y tocino

SABOR Carne y tocino



**EMPAQUE
PRIMARIO**

Bolsa para hamburguesa, 20 x 25.38 cm + 6 calorías 200.

**EMPAQUE
SECUNDARIO**

Corrugado, código 52339 color kraft, dimensiones internas:
30 cm de largo x 22.06 cm de ancho x 12.54 cm de alto, 32 ect.

**CODIFICACIÓN
PRIMARIA**

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

**CODIFICACIÓN
SECUNDARIA**

Logo Tyson
Nombre del producto
Código del producto
Hecho en México

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

Cantidad de cestas
Instrucciones de manejo
Establecimiento

INFORMACIÓN DEL PALLET

0.75 kilos por bolsa
4 bolsas por caja
3 kilos por caja
Peso neto: 3 kg
Peso bruto: 3 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.



HAMBURGESA SABOR JALAPEÑO PARCIALMENTE COCINADA



HAMBURGESA SABOR JALAPEÑO



6531

CÓDIGO INTERNO



50 - 55 g

PESO APROXIMADO POR PIEZA

ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN

Hamburguesa de pollo formada, empanizada y congelada individualmente, sabor jalapeño.

INGREDIENTES

Carne y piel de pollo, empanizadores (harina blanqueada de trigo, dextrosa, sal yodada, aceite de frijol de soya parcialmente hidrogenado y semilla de algodón, azúcar, harina de maíz amarillo, especias, levadura, ajo en polvo, cebolla en polvo, perejil deshidratado, oleoresinas de pprika y achiote, caramelo clase III, queso romano deshidratado (queso romano (leche, cultivos de queso, sal, enzimas), fosfato disódico, ácido láctico), almidón modificado de maíz, chile jalapeño molido, goma guar, bicarbonato de sodio, glutamato monosódico, ajo en polvo, saborizante natural), agua, proteína texturizada vegetal (concentrado de proteína de soya), marinador (sal yodada, almidón de maíz, diacetato de sodio, especias, proteína de colágeno, chile jalapeño en polvo, glutamato monosódico, ácido cítrico, azúcar, dióxido de silicio como antihumectante, mezcla de oleorresinas y aceites esenciales (pprika, pimienta, ajo, capsicum), saborizante artificial, aceite vegetal de soya no hidrogenado, fosfatos (hexametafosfatos), inosinato de sodio, guanilato de sodio y tbhq como antioxidante, citrato de sodio, diacetato de sodio, mezcla de microfibras vegetales solubles e insolubles, sales minerales, maltodextrina, almidón modificado de maíz, fosfato de sodio, dióxido de titanio y ácido cítrico). Prefrita en aceite vegetal comestible.

Contiene: leche, 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 Ligero jalapeño

SABOR Ligero picante



**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

Contenido neto

Instrucciones de manejo

Sello est. TIF Sagarpa Senasica

Datos del productor y comercializador

Código del producto

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.

