

# FILETES

## Uno de los platillos preferidos en las entradas

- Tamaño natural y consistente.
- Opciones de músculo entero y formados.
- Variedad de perfiles de empanizador.
- Cantidad de piezas constante para la planificación y el fácil control de costos.

PREMIUM	BÁSICO	ECONÓMICO
4775	409	6394
4791		6403
4792		
4798		



# **FILETE EMPANIZADO PARCIALMENTE COCINADO**



# FILETE EMPANIZADO



4775

CÓDIGO INTERNO



31 - 65 g

PESO APROXIMADO POR PIEZA

## ESPECIFICACIONES

### DESCRIPCIÓN

Filete de pollo blanco, sin tendón expuesto, marinado, empanizado y congelado individualmente.

### INGREDIENTES

Filetes de pollo, agua, empanizadores (harina blanqueada de trigo, harina de soya, sal, especias (mostaza), ajo en polvo y saborizante natural), sal y fosfato de sodio. Prefrito 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	10	Fuego bajo	80	85.56
Freidora	7	170 - 180	80	81.43
Horno	10	180 - 190	80	71.63

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.

# TENDER DE PECHUGA EMPANIZADO PARCIALMENTE COCINADO



# TENDER DE PECHUGA EMPANIZADO



4791

CÓDIGO INTERNO



N/A

PESO APROXIMADO POR PIEZA

## ESPECIFICACIONES

### DESCRIPCIÓN

Filete de pollo blanco, sin tendón expuesto, marinado, empanizado y congelado individualmente.

### INGREDIENTES

Filetes de pollo, agua, empanizador (harina blanqueada de trigo, sal yodada, dextrosa, azúcar, harina de maíz amarillo, levadura, aceite de frijol de soya, especias, extracto de paprika, achiote, ajo en polvo y saborizante natural) y marinador. Prefrito en aceite vegetal comestible.

Contiene: 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 medio	75	94.44
Freidora	5	170 - 180	75	87.50
Horno	10	180 - 190	75	77.30

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.



# TENDER DE PECHUGA EMPANIZADO PARCIALMENTE COCINADO



# TENDER DE PECHUGA EMPANIZADO



4792

CÓDIGO INTERNO



182 - 192 g

PESO APROXIMADO POR PIEZA

## ESPECIFICACIONES

### DESCRIPCIÓN

Filete de pollo blanco, sin tendón expuesto, marinado, empanizado, prefrito en aceite vegetal y congelado individualmente.

### INGREDIENTES

Filetes de pollo, agua, empanizador (harina blanqueada de trigo, sal yodada, dextrosa, azúcar, harina de maíz amarillo, levadura, aceite de frijol de soya, especias, extracto de paprika, achiote, ajo en polvo, saborizante natural) y marinador. Prefrito en aceite vegetal comestible.

Contiene: 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	8	Fuego bajo	90	84.90
Freidora	5	170 - 180	90	82.05
Horno	10	180 - 190	80	79.67

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 35 x 45 cm, natural.

**EMPAQUE  
SECUNDARIO**

Corrugado de papel kraft, dimensiones externas:  
40,32 cm de largo x 30,16 cm de ancho x 13,81 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**

2.5 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.



# TENDER DE PECHUGA EMPANIZADO PARCIALMENTE COCINADO



# TENDER DE PECHUGA EMPANIZADO



4798

CÓDIGO INTERNO



146 - 150 g

PESO APROXIMADO POR PIEZA

## ESPECIFICACIONES

### DESCRIPCIÓN

Filete de pollo blanco, sin tendón expuesto, marinado, empanizado y congelado individualmente.

### INGREDIENTES

Filetes de pollo, agua, empanizador (harina blanqueada de trigo, sal yodada, dextrosa, azúcar, harina de maíz amarillo, levadura, aceite de frijol de soya, especias, extracto de paprika, achiote, ajo en polvo y saborizante natural) y marinador. Prefrito en aceite vegetal comestible.

Contiene: 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 bajo	80	
Freidora	5	170 - 180	75	89.66
Horno	10	180 - 190	75	89.04

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.



# FILETE DE PECHUGA CONGELADO INDIVIDUALMENTE



# FILETE DE PECHUGA



409

CÓDIGO INTERNO



27 - 42 g

PESO APROXIMADO POR PIEZA

## ESPECIFICACIONES

### DESCRIPCIÓN

Filete de pollo blanco, sin tendón expuesto, marinado, congelado individualmente y glaseado.

### INGREDIENTES

Filetes de pollo blanco sin tendón y marinador (agua, fosfatos de sodio y sal yodada).

### 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** N/A

**APARIENCIA EXTERNA** N/A

**COLOR** Blanco

**OLOR** Pollo natural

**SABOR** Pollo natural



**EMPAQUE  
PRIMARIO**

Bolsa de polietileno, dimensiones 50 x 30 x 60 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

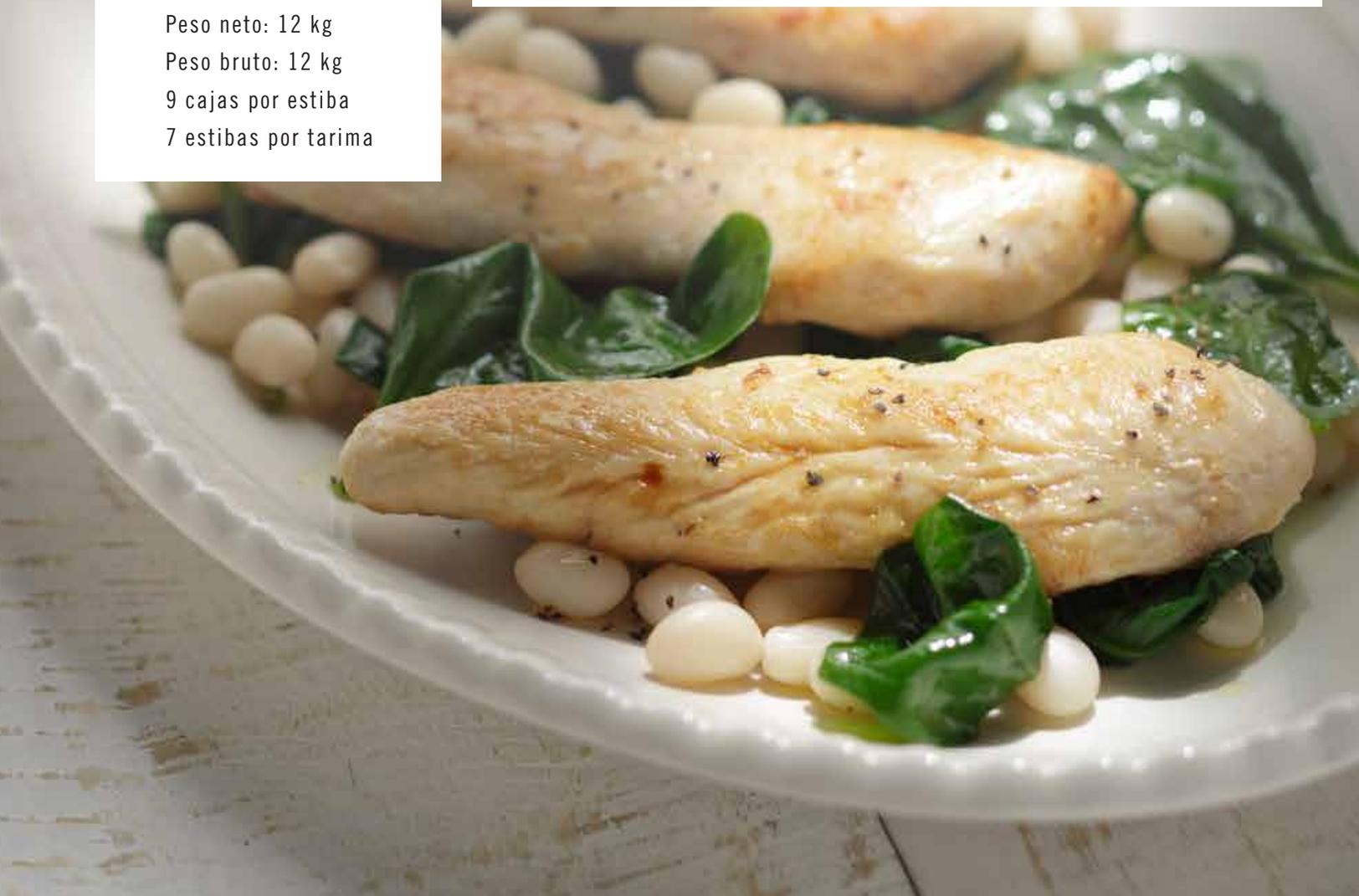
Dirección  
Instrucciones de manejo  
Código de barras

**INFORMACIÓN DEL PALLET**

12 kilos por bolsa  
1 bolsa 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.



# **FILETE FORMADO EMPANIZADO PARCIALMENTE COCINADO**



# FILETE FORMADO EMPANIZADO



6394

CÓDIGO INTERNO



29 - 39 g

PESO APROXIMADO POR PIEZA

## ESPECIFICACIONES

### DESCRIPCIÓN

Filete de pechuga de pollo formado, empanizado, prefrito en aceite vegetal y congelado 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. Prefrito 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** Pollo natural



**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, 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**

2.5 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.



# FILETE EMPANIZADO PARCIALMENTE COCINADO



# FILETE EMPANIZADO



6403

CÓDIGO INTERNO



29 - 39 g

PESO APROXIMADO POR PIEZA

## ESPECIFICACIONES

### DESCRIPCIÓN

Tenderloin formado, empanizado y congelado 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. Prefrito 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** 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**

Nombre del producto

Código del producto

Instrucciones de manejo

Sello est. TIF Sagarpa Senasica

Contenido neto

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.

