

# BOCADOS

## Para todo momento y cualquier antojo

- Esta línea de productos satisface la demanda de los consumidores que prefieren la comida de conveniencia.
- Las palomitas de pollo vuelven a ser unas de las preferidas por los consumidores, gracias a las promociones recientes en el segmento QSR.
- Para cualquier momento, se utilizan como bocadillos, aperitivos, ensaladas, menús para niños, etcétera.

PREMIUM	BÁSICO
4804	6309
	6395



# **BONELESS**

## **PARCIALMENTE COCINADO**



# BONELESS



4804

CÓDIGO INTERNO



23 - 41 g

PESO APROXIMADO POR PIEZA

## ESPECIFICACIONES

### DESCRIPCIÓN

Filete sin rango de peso cortado en cubos de 23 a 41 g, marinados, empanizados y congelados individualmente.

### INGREDIENTES

Filete de pechuga, agua, empanizadores (harina enriquecida de trigo y harina enriquecida durum (enriquecida con niacina, hierro reducido, mononitrato de tiamina, riboflavina, ácido fólico), sal yodada, agentes leudantes (pirofosfato ácido de sodio, bicarbonato de sodio, fosfato monocalcico), dextrosa, dióxido de silicón (adicionado como agente antiendurecedor), oleoresina de paprika y achiote, menos del 2% de aceite de frijol de soya como agente antiapelmazante, clara de huevo deshidratada, gluten de maíz hidrolizado, especias, extracto de especias, aceite de semilla de algodón), fosfato de sodio. Prefritos en aceite vegetal comestible.

Contiene: huevo 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 medio	80	89.84
Freidora	5	170 - 180	75	94.12
Horno	10	180 - 190	75	84.75

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.



# POP CORN

## PARCIALMENTE COCINADO



# POP CORN



6309

CÓDIGO INTERNO



5.5 - 8.8 g

PESO APROXIMADO POR PIEZA

## ESPECIFICACIONES

### DESCRIPCIÓN

Pop corn de pechuga deshuesada de pollo blanco sin piel, y/o 30% de pechuga de pollo amarillo y/o pigmentado, molida, marinada, formada, empanizada y congelada individualmente.

### INGREDIENTES

Carne de pollo, empanizadores (harina de trigo, sal yodada, especias, cebolla en polvo, paprika, suero de leche deshidratado, agentes leudantes (bicarbonato de sodio, pirofosfato ácido de sodio, fosfato de aluminio y sodio, fosfato monocalcico), dextrosa, gluten de trigo, sólidos de clara de huevo y menos del 2% de aceite de frijol de soya parcialmente hidrogenado y dióxido de silicón adicionado como antiapelmazante), agua, marinador (fosfatos de sodio, dióxido de titanio y ácido cítrico). Prefritos en aceite vegetal comestible.

**Contiene: huevo, leche y trigo.**

### 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

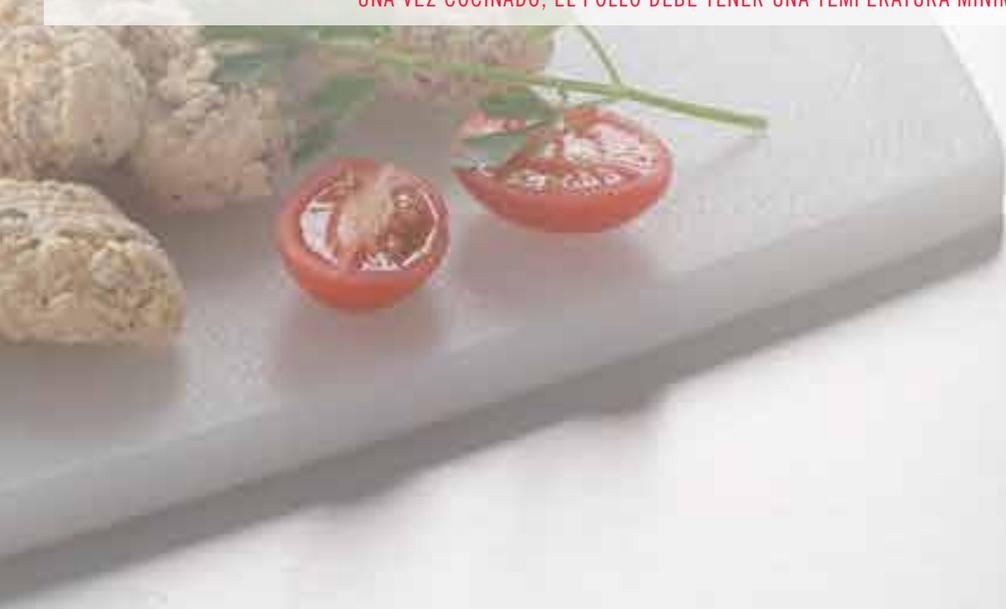
**OLOR** Pollo natural

**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	7	Fuego bajo	75	85.29
Freidora	3	170 - 180	80	100.00

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.



# **PALOMITAS DE POLLO**

## **PARCIALMENTE COCINADO**



# PALOMITAS DE POLLO



6395

CÓDIGO INTERNO



5.5 - 8.5 g

PESO APROXIMADO POR PIEZA

## ESPECIFICACIONES

### DESCRIPCIÓN

Popcorn de pechuga de pollo formado, empanizado, prefrito en aceite vegetal y congelado individualmente.

### INGREDIENTES

Carne de ave, agua, empanizadores harina blanqueada trigo (enriquecida con niacina, sulfato ferroso, mononitrato de tiamina, riboflavina y ácido fólico), sal yodada, especias, aceite de frijol de soya, dextrosa, azúcar, harina de maíz amarillo, levadura y extractos de paprika y achiote, ajo en polvo, cebolla en polvo, suero de leche, agentes leudantes (fosfato de aluminio y sodio, bicarbonato de sodio), huevos enteros deshidratados, leche descremada deshidratada, alginato de sodio y harina de soya, proteína texturizada vegetal (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. Prefritos en aceite vegetal comestible.

**Contiene: leche, huevo, 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	7	Fuego bajo	75	85.29
Freidora	3	170 - 180	80	100.00

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, 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.

