

PECHUGAS

Grandes pechugas, grandes negocios

- Versátil en todo menú: desde el centro de plato, sándwiches y otras aplicaciones de pollo.
- Al ser pechugas congeladas individualmente y glaseadas en hielo, puedes descongelar y cocinar sólo la cantidad que se necesita cada día.
- Tamaño y cantidad de piezas constante para la planificación y el fácil control de costos.

PREMIUM	BÁSICO
477	403
9717	474
	611



PECHUGA RELLENA DE JAMÓN Y QUESO PARCIALMENTE COCINADA



PECHUGA RELLENA DE JAMÓN Y QUESO



6289

CÓDIGO INTERNO



206 -237 g

PESO APROXIMADO POR PIEZA

ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN

Pechuga de pollo rellena con queso y jamón, empanizada y congelada individualmente.

INGREDIENTES

Carne de pollo, relleno (queso tipo manchego, jamón de pavo y cerdo), empanizadores (harina blanqueada de trigo, dextrosa, sal yodada, aceite de frijol de soya y semilla de algodón parcialmente hidrogenado, azúcar, harina de maíz amarillo, especias, levadura, ajo en polvo, cebolla en polvo, perejil deshidratado, oleoresinas de paprika, achiote, cúrcuma, caramelo clase III, queso romano deshidratado (queso romano (leche, cultivos de queso, sal, enzimas), fosfato disódico, ácido láctico), suero de leche en polvo (crema dulce y suero de crema), bicarbonato de sodio, goma guar), agua, proteína texturizada vegetal, marinador (microfibras de avena solubles e insolubles, sales minerales, maltodextrina, cebolla, ajo y no más del 2% como antiaglomerante, saborizante natural y fosfato de sodio). 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:

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 con jamón y queso

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	95	94.58
Freidora	8	170 - 180	80	87.56
Horno	15	180 - 190	110	80.83

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 POBLANA

PARCIALMENTE COCINADA



PECHUGA POBLANA



6354

CÓDIGO INTERNO



197 - 218 g

PESO APROXIMADO POR PIEZA

ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN

Pechuga y piel, obtenida de pollo blanco y/o 30% de pechuga y pierna de pollo amarillo y/o pigmentado, molida, marinada, formada, rellena de queso, rajas y elote, enrollada, prensada, empanizada, prefrita en aceite vegetal y congelada individualmente.

INGREDIENTES

Pechuga y piel de pollo, relleno (queso crema 40,98%), elote en grano, rajas de chile poblano, queso asadero (leche entera pasteurizada, sal yodada, citrato de sodio, ácido acético, cloruro de calcio, cuajo), fibra de maíz (fibra de maíz, menos del 0.50% de lecitina de girasol y tocoferol (vitamina e)), sabor a queso (queso crema en polvo (leche pasteurizada entera, crema pasteurizada, cultivo láctico, sal yodada, goma de algarrobo) leche descremada en polvo, fosfato de sodio), empanizadores (harina blanqueada de trigo, sal yodada, aceite de frijol de soya parcialmente hidrogenado, suero de leche en polvo (crema dulce y suero de crema), harina de maíz amarillo, especias, bicarbonato de sodio, goma xantana, goma de celulosa (carboximetilcelulosa de sodio), oleorresinas de cúrcuma y paprika, dextrosa, aceite de frijol de soya parcialmente hidrogenado y semilla de algodón, azúcar, harina de maíz amarillo, levadura, ajo en polvo, cebolla en polvo, perejil deshidratado, achiote, color caramelo, queso romano deshidratado (queso romano (leche, cultivos de queso, sal yodada, enzimas), fosfato disódico, sal yodada, ácido láctico)), agua, marinador, sal yodada, maltodextrina, sólidos de leche, fosfato de sodio, proteína de soya, azúcar, glutamato monosódico, saborizantes naturales y artificiales, aceite vegetal parcialmente hidrogenado, inosinato de sodio y guanilato de sodio. Prefrita en aceite vegetal comestible.

Contiente: 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 con queso y rajas de chile poblano

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	85	90.61
Freidora	8	170 - 180	80	93.75
Horno	10	180 - 190	80	93.10

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 RELLENA DE QUESO PARCIALMENTE COCINADA



PECHUGA RELLENA DE QUESO



6518

CÓDIGO INTERNO



125 - 131 g

PESO APROXIMADO POR PIEZA

ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN

Pechuga formada de carne y piel de ave, rellena de queso, empanizada, y congelada individualmente.

INGREDIENTES

Carne y piel 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), relleno (queso tipo chihuahua), agua, proteína texturizada vegetal (concentrado de proteína de soya), sazónador (papa, cebolla, ajo, corteza, citrato de sodio, diacetato de sodio, mezcla de microfibras de avena solubles e insolubles, sales minerales (calcio, magnesio, fosfatos, carbonatos), maltodextrina, almidón modificado de maíz, fosfato de sodio, dióxido de titanio, ácido cítrico, sal yodada, extractos de especias y no más del 2% de silicato de calcio como antiaglomerante). Prefrita en aceite vegetal comestible.

Contiene: trigo, leche, 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
con queso



**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
Contenido Neto
Nombre del producto

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

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 RELLENA DE JAMÓN Y QUESO PARCIALMENTE COCINADA



PECHUGA RELLENA DE JAMÓN Y QUESO



6523

CÓDIGO INTERNO



124 - 135 g

PESO APROXIMADO POR PIEZA

ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN

Pechuga formada, carne de pollo separada mecánicamente y piel, rellena de queso y jamón, prensada, empanizada y congelada individualmente.

INGREDIENTES

Carne y piel de ave, agua, empanizadores (harina blanqueada de trigo, levadura, azúcar, sal yodada, 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), extractos de cúrcuma), queso tipo chihuahua (leche entera pasteurizada de vaca, leche descremada reconstituida, grasas y/o aceites vegetales y/o animales parcialmente hidrogenados, sal yodada, caseinatos, cloruro de calcio, cuajo, cultivos lácticos y extracto de achiote), jamón de cerdo, proteína texturizada vegetal, fibra de bambú, citrato de sodio, diacetato de sodio, maltodextrina, fosfatos, carragenina, dióxido de titanio, ácido cítrico y fosfato de sodio. Prefrita en aceite vegetal comestible.

Contiene: trigo, leche 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 con jamón y queso

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	89.66
Freidora	10	170 - 180	85	91.37
Horno	15	180 - 190	85	82.75

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, 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®
Descripción del producto
Nombre 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 RELLENA DE JAMÓN Y QUESO PARCIALMENTE COCINADA



PECHUGA RELLENA DE JAMÓN Y QUESO



6527

CÓDIGO INTERNO



120 - 128 g

PESO APROXIMADO POR PIEZA

ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN

Pechuga formada, rellena de queso y jamón, empanizada y congelada individualmente.

INGREDIENTES

Carne y piel 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), relleno (queso tipo chihuahua y jamón de pavo y cerdo), agua, proteína texturizada vegetal (concentrado de proteína de soya), sazónador (papa, cebolla, ajo, corteza, citrato de sodio, diacetato de sodio, mezcla de microfibras de avena solubles e insolubles, sales minerales (calcio, magnesio, fosfatos, carbonatos), maltodextrina, almidón modificado de maíz, fosfato de sodio, dióxido de titanio, ácido cítrico, sal yodada, extractos de especias y no más del 2% de silicato de calcio como antiaglomerante). Prefrita en aceite vegetal comestible.

Contiene: trigo, soya, leche 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 con jamón y queso

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	90	93.28
Freidora	5	170 - 180	75	89.12
Horno	10	180 - 190	85	79.50

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
Contenido neto

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

Instrucciones de manejo
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 PICANTE CON QUESO

PARCIALMENTE COCINADA



PECHUGA PICANTE CON QUESO



6532

CÓDIGO INTERNO



134 - 148 g

PESO APROXIMADO POR PIEZA

ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN

Pechuga 3D formada rellena de queso; empanizada y congelada individualmente. Incluye dentro de la caja etiquetas y danglers.

INGREDIENTES

Carne y piel de pollo, empanizadores (harina de trigo blanqueada, sal yodada, dextrosa, azúcar, harina de maíz amarillo, levadura, aceite de frijol de soya, especia, extracto de paprika y achiote, especias (mostaza) ajo en polvo, saborizante natural), queso tipo chihuahua (leche semi-descremada pasteurizada de vaca, leche descremada en polvo, caseinato de sodio, grasa vegetal, almidón modificado, sal yodada, cloruro de calcio, cuajo, ácido láctico, fosfato disódico, citrato de sodio, saborizante y colorante 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 oleoresinas y aceites esenciales (paprika, pimienta, ajo, capsicum), saborizante artificial, aceite vegetal de soya no hidrogenado, fosfatos (hexametáfosfatos), inosinato de sodio, guanilato de sodio y TBHQ como antioxidante, citrato de sodio, diacetato de sodio, microfibras de avena solubles e insolubles, sales minerales, maltodextrina, concentrado de proteína de soya, almidón modificado de maíz, bicarbonato de sodio, 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:

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 Natural con ligero 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 bajo	85	90.28
Freidora	7	170 - 180	75	84.91
Horno	15	180 - 190	75	83.12

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
Contenido Neto

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.

