Tyson FoodService

NUGGETS

Gran oportunidad para aprovechar el mercado de los niños… y de los no tan niños

- Este producto ha crecido en los últimos años, gracias al consumo que realizan los adultos, quienes los han adoptado como exquisitas entradas y/o botanas.
- Son una excelente alternativa contra opciones de mayor costo, como los tenders de pollo (sin sacrificar el sabor y textura crujiente).
- Se pueden encontrar con diferentes perfiles de empanizadores: totalmente cocinados y parcialmente fritos. ¡Se adaptan a las necesidades de cada consumidor!
- Congelados individualmente para reforzar la seguridad alimentaria.

PREMIUM	BÁSICO	ECONÓMICO
6304 6501	6390 6400 6416 6434	9659

Tyson FoodService

NUGGET

PARCIALMENTE COCINADO

NUGGET

0123 6304

CÓDIGO INTERNO

19 - 25 g

PESO APROXIMADO POR PIEZA

ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN

Nuggets formados, empanizados y congelados 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). Prefrito 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 -18ºC

APARIENCIA INTERNA	Carne blanca
APARIENCIA EXTERNA	Empanizado color café
COLOR	Dorado
OLOR	Pollo natural
SABOR	Pollo natural

RENDIMIENTOS PROMEDIO, SEGÚN MÉTODO DE COCCIÓN

MÉTODO DE RECONSTITUCIÓN	TIEMPO (MINUTOS)	TEMPERATURA O NIVEL	TEMPERATURA (ºC) INTERNA OBTENIDA	% DE RENDIMIENTO DE RECONSTITUCIÓN
Sartén	9	Fuego bajo	90	82
Freidora	3	170 - 180	100	87

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 73ºC, Ó 165ºF.

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 -18ºC.
Una vez descongelado, prepararlo para su consumo, no deberá volver a congelarse.

Tyson FoodService

NUGGET DE PECHUGA DE POLLO

PARCIALMENTE COCINADO

NUGGET DE PECHUGA DE POLLO

6501
CÓDIGO INTERNO

19 - 25 g
PESO APROXIMADO POR PIEZA

ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN
Nuggets formados, empanizados y congelados 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), sazonador (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. Prefrito 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 -18ºC

APARIENCIA INTERNA Carne blanca

APARIENCIA EXTERNA Empanizado color café

COLOR Dorado

OLOR Pollo natural

SABOR Pollo natural

RENDIMIENTOS PROMEDIO, SEGÚN MÉTODO DE COCCIÓN

MÉTODO DE RECONSTITUCIÓN	TIEMPO (MINUTOS)	TEMPERATURA O NIVEL	TEMPERATURA (ºC) INTERNA OBTENIDA	% DE RENDIMIENTO DE RECONSTITUCIÓN
Sartén	8	Fuego bajo	85	81.91
Freidora	5	170 - 180	85	86.15

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 73ºC, Ó 165ºF.

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 Descripción del producto	Sello est. TIF Sagarpa Senasica Datos del productor y comercializador Declaración de ingredientes	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 -18ºC.
Una vez descongelado, prepararlo para su consumo, no deberá volver a congelarse.

Tyson FoodService

NUGGET

PARCIALMENTE COCINADO

NUGGET

6390
CÓDIGO INTERNO

19 - 25 g
PESO APROXIMADO POR PIEZA

ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN

Nugget de pechuga de pollo 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 proteínade 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:

BÁSICO

VIDA DE ANAQUEL Y TEMPERATURA EN CONGELACIÓN

365 días a -18ºC

APARIENCIA INTERNA	Carne blanca
APARIENCIA EXTERNA	Empanizado color café
COLOR	Dorado
OLOR	Pollo natural
SABOR	Pollo natural

RENDIMIENTOS PROMEDIO, SEGÚN MÉTODO DE COCCIÓN

MÉTODO DE RECONSTITUCIÓN	TIEMPO (MINUTOS)	TEMPERATURA O NIVEL	TEMPERATURA (ºC) INTERNA OBTENIDA	% DE RENDIMIENTO DE RECONSTITUCIÓN
Sartén	8	Fuego bajo	85	81.91
Freidora	5	170 - 180	85	86.15

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 73ºC, Ó 165ºF.

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 -18ºC.
Una vez descongelado, prepararlo para su consumo,
no deberá volver a congelarse.

Tyson FoodService

NUGGET EMPANIZADO

PARCIALMENTE COCINADO

NUGGET EMPANIZADO

6400
CÓDIGO INTERNO

19 - 25 g
PESO APROXIMADO POR PIEZA

ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN

Nugget de pechuga de pollo 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:

BÁSICO

VIDA DE ANAQUEL Y TEMPERATURA EN CONGELACIÓN

365 días a -18ºC

APARIENCIA INTERNA Carne blanca

APARIENCIA EXTERNA Empanizado color café

COLOR Dorado

OLOR Pollo natural

SABOR Pollo natural

RENDIMIENTOS PROMEDIO, SEGÚN MÉTODO DE COCCIÓN

MÉTODO DE RECONSTITUCIÓN	TIEMPO (MINUTOS)	TEMPERATURA O NIVEL	TEMPERATURA (ºC) INTERNA OBTENIDA	% DE RENDIMIENTO DE RECONSTITUCIÓN
Sartén	9	Fuego bajo	90	82
Freidora	3	170 - 180	100	87

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 73ºC, Ó 165ºF.

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 -18ºC.
Una vez descongelado, prepararlo para su consumo, no deberá volver a congelarse.

Tyson FoodService

NUGGET GOLDEN

PARCIALMENTE COCINADO

NUGGET GOLDEN

6416
CÓDIGO INTERNO

19 - 25 g
PESO APROXIMADO POR PIEZA

ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN

Nugget formado, empanizado y congelados individualmente.

INGREDIENTES

Carne y piel de ave, empanizadores (harina blanqueada de trigo, gluten de trigo, sal yodada, dextrosa, colorante (maltodextrina, color caramelo), harina de maíz amarillo, especias, aceite de soya parcialmente hidrogenado (como antiaglomerante), suero de leche, extractos de paprika, oleorresina de cúrcuma, saborizante natural, especias (mostaza), ajo en polvo, almidón de maíz modificado, agentes leudantes (fosfato de aluminio y sodio, bicarbonato de sodio), extracto de curcumina), agua, proteína vegetal texturizada (concentrado de proteína de soya), almidón modificado, goma de algarrobo, goma xantano, carragenina, cloruro de potasio, citrato de sodio, diacetato de sodio, mezcla de micro-fibras vegetales solubles e insolubles, sales minerales (calcio, magnesio, fosfatos, carbonatos), no más del 2% de silicato de calcio como antiaglomerante y fosfato de sodio. Prefrito 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 -18ºC

APARIENCIA INTERNA	Carne blanca
APARIENCIA EXTERNA	Empanizado color café
COLOR	Dorado
OLOR	Pollo natural
SABOR	Pollo natural

RENDIMIENTOS PROMEDIO, SEGÚN MÉTODO DE COCCIÓN

MÉTODO DE RECONSTITUCIÓN	TIEMPO (MINUTOS)	TEMPERATURA O NIVEL	TEMPERATURA (ºC) INTERNA OBTENIDA	% DE RENDIMIENTO DE RECONSTITUCIÓN
Sartén	9	Fuego bajo	90	82
Freidora	3	170 - 180	100	87

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 73ºC, Ó 165ºF.

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 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 -18ºC.
Una vez descongelado, prepararlo para su consumo, no deberá volver a congelarse.

Tyson FoodService

NUGGET EN CAJA EXHIBIDORA

PARCIALMENTE COCINADO

NUGGET EN CAJA EXHIBIDORA

6434
CÓDIGO INTERNO

19 - 25 g
PESO APROXIMADO POR PIEZA

ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN

Nugget de carne y piel de ave formado, empanizado y congelado 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. 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:

BÁSICO

VIDA DE ANAQUEL Y TEMPERATURA EN CONGELACIÓN

365 días a -18ºC

APARIENCIA INTERNA	Carne blanca
APARIENCIA EXTERNA	Empanizado color café
COLOR	Dorado
OLOR	Pollo natural
SABOR	Pollo natural

RENDIMIENTOS PROMEDIO, SEGÚN MÉTODO DE COCCIÓN

MÉTODO DE RECONSTITUCIÓN	TIEMPO (MINUTOS)	TEMPERATURA O NIVEL	TEMPERATURA (ºC) INTERNA OBTENIDA	% DE RENDIMIENTO DE RECONSTITUCIÓN
Sartén	9	Fuego bajo	90	82
Freidora	3	170 - 180	100	87

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 73ºC, Ó 165ºF.

EMPAQUE PRIMARIO	Bolsa de polietileno, dimensiones 30 x 45 cm, natural, con sello TIF, o bien, bolsa formada a partir de film de polietileno.
EMPAQUE SECUNDARIO	Caja exhibidora blanca CI 51788 ID 45 3/4" x 26" x 0"

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 Declaración de ingredientes

INFORMACIÓN DEL PALLET

- 2.5 kilos por bolsa
- 2 bolsas por caja
- 5 kilos por caja
- Peso neto: 5 kg
- Peso bruto: 5 kg
- 7 cajas por estiba
- 12 estibas por tarima
- 84 cajas por tarima

CONDICIONES DE MANEJO

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

Tyson FoodService

NUGGET DE POLLO

TOTALMENTE COCINADO

NUGGET DE POLLO

9659
CÓDIGO INTERNO

16 - 21 g
PESO APROXIMADO POR PIEZA

ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN

Nuggets de pollo, marinados, empanizados y congelados individualmente.

INGREDIENTES

Carne de pollo, agua, empanizadores (harina blanqueada de trigo, gluten de trigo, sal, dextrosa, colorante (maltodextrina, color caramelo clase I), harina de maíz amarillo, especias, aceite de frijol de soya parcialmente hidrogenado, suero de leche, extractos de paprika, oleoresina de cúrcuma, saborizante natural, ajo en polvo), almidón modificado de papa, harina de soya, cebolla en polvo, sal, ajo en polvo, tripolifosfato de sodio, pirofosfato tetrasódico, antioxidante (monogliceridos destilados, aceite de soya, tbhq (terbutil hidroquinona), propilenglicol, ácido cítrico y dióxido de titanio). Prefrito 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:

ECONÓMICO

VIDA DE ANAQUEL Y TEMPERATURA EN CONGELACIÓN

365 días a -18ºC

APARIENCIA INTERNA Carne de pollo

APARIENCIA EXTERNA Empanizado color café

COLOR Dorado

OLOR Pollo natural

SABOR Pollo natural

RENDIMIENTOS PROMEDIO, SEGÚN MÉTODO DE COCCIÓN

MÉTODO DE RECONSTITUCIÓN	TIEMPO (MINUTOS)	TEMPERATURA O NIVEL	TEMPERATURA (ºC) INTERNA OBTENIDA	% DE RENDIMIENTO DE RECONSTITUCIÓN
Sartén	10	Fuego medio	75	87.10
Freidora	3	170 - 180	85	89.69

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 73ºC, Ó 165ºF.

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 -18ºC.
Una vez descongelado, prepararlo para su consumo,
no deberá volver a congelarse.