

POLLO EN PIEZAS

Valor en cada pieza

- Empanizado con la cobertura uniforme y apariencia consistente.
- Premarinado para que cada pieza esté tierna y jugosa.
- Cada pieza está congelada individualmente para asegurar la seguridad alimentaria.

PREMIUM

5104



POLLO EMPANIZADO EN PIEZAS

PARCIALMENTE COCINADO



POLLO EMPANIZADO EN PIEZAS



5104

CÓDIGO INTERNO



174 - 195 g

PESO APROXIMADO POR PIEZA

ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN

Pollo blanco, drenado, cortado en 6 piezas (2 piernas, 2 muslos y 2 pechugas con costillas), sin rabo y sin infundia, inyectado, empanizado y congelado individualmente.

INGREDIENTES

Pollo en piezas, agua, empanizadores (harina blanqueada de trigo, sal yodada, especia, glutamato monosódico, goma arábica, extracto de especia y extracto de paprika (color), agentes leudantes (bicarbonato de sodio, pirofosfato ácido de sodio, fosfato de aluminio y sodio, fosfato monocálcico), tripolifosfato de sodio y pirofosfato tetrasódico. Prefritas 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 Dorado

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	92.31
Freidora	8	170 - 180	80	79.89
Horno	15	180 - 190	85	85.63

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:
60.6 cm de largo x 39.7 cm de ancho x 27.9 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

1.4 kilos por bolsa
18 bolsas por caja
25 kilos por caja
Peso neto: 25 kg
Peso bruto: 26.606 kg
5 cajas por estiba
6 estibas por tarima

CONDICIONES DE MANEJO

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

