

## Hoja de Datos Técnicos

**DESCRIPCIÓN** - Producto obtenido de la carne de pollo, cocida, deshidratada y triturada.

**INGREDIENTES** Carne de pollo, sal, aceite de soja, antiumectante dióxido de silicio, extracto de romero y antioxidantes BHA/BHT.

**APLICACIÓN** - Ingrediente para mezclas deshidratadas (sopas, salsas, rellenos) bien como en cualquier preparación culinaria en la que se utilice pollo.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Prueba de Hidratación	Añadir 100ml de agua ferviente en 10g de producto y dejar descansar por 5 minutos
Sabor e Olor	Característicos
Aspecto	Polvo de coloración beige
Humedad (%)	Max. 5,0
Cenizas (%)	Max. 8,5
Proteína (%)	Max. 55,0
Grasas (%)	Max. 35,0
Materias Raras	Ausente

Obs: Puede haber pequeñas diferencias en las características del producto, debidas a la variación natural de la materia prima.

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS <sup>(1)</sup>

		<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
Cómputo total	UFC/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Coliforme 35°C	UFC/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Coliforme 45°C <sup>(2)</sup>	UFC/g	5	0	<10	-
<i>E. coli</i>	UFC/g	5	0	<10	-
<i>B. cereus</i> <sup>(2)</sup>	UFC/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>S. aureus</i>	UFC/g	5	0	10 <sup>2</sup>	-
<i>Salmonella sp</i> <sup>(2)</sup>	/25 g	5	0	Absent	-
Mohos y levaduras	UFC/g	5	0	10 <sup>3</sup>	-

<sup>(1)</sup> El plan de muestro sigue las normas de La ICMSF (International Commission on Microbiological Specifications for Foods)

<sup>(2)</sup> Conforme la legislación brasileña vigente (RDC nº12 de 02 de enero de 2001 - 12-D)

### INFORMACIONES NUTRICIONALES/100g <sup>(1)</sup>

Valor calórico, kcal	460
Carbohidratos, g	0,0
Proteínas, g	65
Grasas totales, g	22
Grasas saturadas, g	6,9
Grasas trans, g	0,0
Fibra alimentaria, g	1,4
Sodio, mg	478

<sup>(1)</sup> Valores típicos o de referencia. No constituyen especificación del producto.

# POLLO EN POLVO DESHIDRATADO



COD.: 120.050.115 - REV.: 00

**PRESENTACIÓN** - Una caja de cartón con una bolsa de polietileno interior. Peso Neto - 20 kg.

**ALMACENAJE Y CONSERVACIÓN** - En temperatura ambiente, protegido del polvo y humedad, sobre tablado, en su embalaje original cerrada.

**TRANSPORTE** - En temperatura ambiente, en vehículos limpios, protegidos del polvo, humedad y materiales que puedan ofrecer riesgos de contaminación.

**CADUCIDAD** - 12 meses, en su embalaje original cerrada.



La información contenida en este documento no exime al usuario de la verificación de las limitaciones de uso contenidas en la legislación vigente.

LIOTÉCNICA TECNOLOGIA EM ALIMENTOS LTDA.

Fábricas 1 e 4: Av. João Paulo I, 900 - Jd. Santa Bárbara - 06818-901 - EMBU DAS ARTES - SP - Brasil.

Fábrica 3: Av. João Paulo I, 1098 - Morro do Camargo - 06817-000 - EMBU DAS ARTES - SP - Brasil.

Fax: +55-11-4704-6317 - Tel.: +55-11-4785-2300.