

Hoja de Datos Técnicos

DESCRIPCIÓN - Producido a partir de la carne de pollo (pechuga), troceada, cocida y liofilizada de acuerdo a las Buenas Prácticas de Fabricación.

INGREDIENTES - Carne de pollo (pechuga), aceite de soja, sal y extracto de romero.

APLICACIÓN - Ingrediente para mezclas deshidratadas ("cup noodles", sopas, salsas, caldos) entre otras aplicaciones culinarias.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Prueba de Hidratación	Añadir 100 mL de agua ferviente en 10 g de producto, tapar, aguardar 3 min, escurrir e evaluar.
Sabor e Olor	Característico
Aspecto	Cubos de color beis
Reconstitución	1kg de pechuga de pollo liofilizado cubos equivale a aproximadamente 2,2kg de producto rehidratado.
Humedad (%)	Max. 5,0
Materias Raras	Ausente

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS ⁽¹⁾

		n	c	m	M
Cómputo total	UFC/g	5	2	1.10 ⁵	1.10 ⁶
Coliforme 35°C	UFC/g	5	2	1.10 ²	1.10 ³
Coliforme 45°C ⁽²⁾	UFC/g	5	2	5.10	1.10 ²
<i>E. coli</i>	UFC/g	5	0	<10	-
<i>Salmonella sp</i> ⁽²⁾	/25 g	5	0	Ausente	-
<i>B. cereus</i> ⁽²⁾	UFC/g	5	2	1.10 ³	3.10 ³
<i>S. aureus</i>	UFC/g	5	1	1.10 ²	3.10 ³
Mohos y levaduras	UFC/g	5	2	1.10 ³	5.10 ³

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

⁽²⁾ Conforme la legislación brasileña vigente (RDC nº12 de 02 de enero de 2001 – 12-D)

INFORMACIONES NUTRICIONALES/100g ⁽¹⁾

Valor calórico, kcal	472
Carbohidratos, g	0
Proteínas, g	77
Grasas totales, g	19
Grasas saturadas, g	4,7
Grasas trans, g	0
Fibra alimentaria, g	0
Sodio, mg	1628

⁽¹⁾ Valores típicos o de referencia. No constituyen especificación del producto.

PRESENTACIÓN - Bolsa de polietileno atóxico, acondicionado en cajas de cartón. Contiene 10 kg.

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.

PECHUGA DE POLLO EN CUBOS 1/4 LIOFILIZADA

COD.: 120.050.334 – REV.: 05

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.