



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO.

PROGRAMA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURAS BPM.

ALITAS DE POLLO MARINADAS

Denominación del Producto.

Descripción del Producto:

Alitas de pollo marinadas

Presentación:

Paquete de 1 kg.

Paquete de 500 g.

Proceso de Elaboración:

- 1.- Corte
- 2.- Preparado
- 3.- Marinado
- 4.- Empacado

Características del Producto:

Características organolépticas/

OLOR: Característico

SABOR: Característico

TEXTURA: Firme y compacta al tacto

COLOR: Rojo

Control de calidad de producto:

El producto se libera por medio de pruebas de laboratorio y buenas prácticas de manufactura, garantizando un producto inocuo y de calidad.

Condiciones de almacenamiento:

Mantener en refrigeración a 4°C.

Vida de anaquel:

3 meses bajo condiciones adecuadas.

Etiquetado: Lista de ingredientes, Condiciones de conservación, Peso neto, Lote, Fecha de caducidad, de acuerdo a la NOM-051.

Empacado:

Empacado en bolsa de plástico sellada al vacío de 1 kg.

Empacado en charola termoformada de 500 g.

Logística:

Caja de cartón con 25 paquetes de 1 kg c/u.

Caja de cartón con 45 paquetes de 500 g c/u.



INFORMACIÓN NUTRIMENTAL/

Tamaño de la porción: 100 g /

Contenido energético: kJ 753.9 (kCal 179.3) /

Proteínas: 15 g / Grasas (Lípidos): 6.5 g /

Carbohidratos: 15.2 g / Sodio: 580 mg.

Fecha de última actualización:
Junio 2012