## I. ANTECEDENTES DEL PRODUCTO

| | |
|---|---|
| Nombre del Producto | CUBOS DE POLLO |
| Presentación | Bolsas de 300 g. |
| Contenido Neto | En cajas de 4,2 kilos, 14 bolsas de 300 gr c/u |
| Descripción de producto terminado | Producto 100% procesado. |
| Perfil Sensorial | ✓ Color: característico a pollo, brillante.<br>✓ Aroma: a carne fresca, libre de indicios de descomposición.<br>✓ Apariencia: cubos rectangulares libre de aglomeraciones de grasa, de 2 x 2 cm<br>✓ Textura: blanda. |
| Uso Previsto | Consumo cocido, cocinar a temperaturas superiores a 75°C |
| Ingredientes | Carne de pollo, agua, cloruro de sodio, dextrosa, polifosfato de sodio, citrato de sodio, eritorbato de sodio, glutamato monosódico, proteína animal, carragenina, ascorbato de sodio, dióxido de sílice. Marinado al 30%. |
| Información del Fabricante | Elaborado por Sociedad Comercial Rupanco SPA, Camino del Cerro 4932, Huechuraba, Santiago. Res. SEREMI de Salud R.M. 1813276553 del 08 de Agosto del 2018. Fabricación Chilena. |

## II. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (*)



| Parámetros | Unidad | 100 g. | 1 Porción(*) |
|---|---|---|---|
| Energía | Kcal | 76,1 | 60,9 |
| Proteínas | g | 12,49 | 10,0 |
| Grasa Total | g | 2,4 | 1,91 |
| Gasa saturadas | g | 0,7 | 0,58 |
| Ác. grasos Trans | g | 0,0 | 0,00 |
| Grasa monoinsaturada | g | 1,09 | 0,87 |
| Grasa poliinsaturada | g | 0,57 | 0,46 |
| Colesterol | mg | 33,2 | 26,6 |
| H. de C. Disponibles | g | 1,19 | 0,95 |
| Azúcares Totales | g | 0,00 | 0,00 |
| Sodio | mg | 555 | 444 |

(*)1 porción: 80 gr

## III. CONTAMINANTES

| | |
|---|---|
| Materias Extrañas | Producto libre de materias extrañas de cualquier tipo. |

## IV. INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA (Según 10.4 Artículo 173, Párrafo III del RSA Dcto N°977/96)

| Parámetro | Límites por gramo | |
|---|---|---|
| | m | M |
| Recuento aerobios mesófilos | $10^6$ | $10^7$ |
| S. aureus | $10^2$ | $10^3$ |
| C. perfringens | $10^2$ | $10^3$ |
| Salmonella en 25 g | 0 | ---- |

## V. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

| Alérgenos (Resolución 427 del 03/07/10 Minsal) | Está presente como Ingrediente | Está presente en la línea de producción | Está presente en las bodegas |
|---|---|---|---|
| Cereales que contienen gluten: trigo, avena, cebada y centeno, espelta o sus cepas híbridas y productos de éstos. | No | No | No |
| Crustáceos y sus productos. | No | No | No |
| Huevo y sus productos. | No | No | No |
| Pescados y productos pesqueros. | No | No | No |
| Maní y sus productos. | No | No | No |
| Soya y sus productos. | No | No | No |
| Leche y productos lácteos (incluida lactosa). | No | No | No |
| Nueces y productos derivados. | No | No | No |
| Sulfitos en concentraciones de 10 mg/Kg o más. | No | No | No |

## VI. MANTENCIÓN Y VIDA ÚTIL

| | |
|---|---|
| Condiciones de Mantención | : Mantener congelado entre -12 y -18°C. |
| Duración | : Duración 12 meses a partir de la fecha de elaboración. |

## VII. INDICACIONES DE CONSUMO

Para preparar, cocinar congelado, No descongelar.
Consumir bien cocido a temperatura superior a 75°C. No requiere incorporar sal.

A la Plancha y/ Sartén

- ✓ Incorporar 1 cucharadita de aceite al sartén o la plancha, precalentar a temperatura media.
- ✓ Cocinar por 8 minutos, o hasta que el producto quede completamente cocido.
- ✓ Servir.