I. ANTECEDENTES DEL PRODUCTO	
Nombre del Producto	MOLIDA POLLO
Presentación	Flowpack de 200 g
Contenido Neto	En presentación de 3 kg
Imagen Referencial	
EAN 13	7804662550292
DUN 14	17804662550299
Descripción de producto	Producto 100% procesado.
Perfil Sensorial	✓ Color: característico a pollo, brillante. ✓ Aroma: carne fresca, libre de indicios de descomposición. ✓ Apariencia: Forma circular, bordes lisos, libre de aglomeraciones de grasa. ✓ Textura: blanda.
Uso Previsto	Consumo cocido, cocinar a temperaturas superiores a 75°C.
Grupo Vulnerable	Producto no presenta población vulnerable.
Ingredientes	Carne de pollo, agua, sal, polifosfato de sodio, fibra vegetal, carragenina, goma guar, dextrosa, eritorbato de sodio, ascorbato de sodio, dioxido de silicio amorfo. Marinado al 33%.

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.
Envase Primario	Film BOPP Matte, 365x210 mm, Taca 20x10mm.
Envase Secundario	Caja de cartón corrugado con impresión, 480bb (14L).

II. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (*)



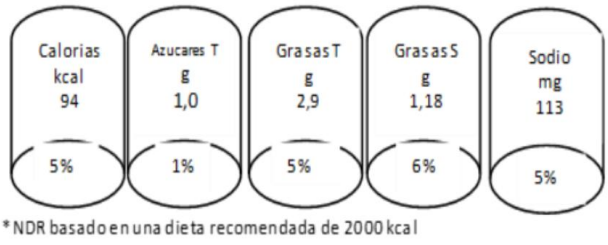
Parámetros	Unidad	100 g.	1 porción (*)
Energía	Kcal	117	94
Proteínas	g	16,2	13,0
Grasa Total	g	3,6	2,88
Grasas saturadas	g	1,47	1,18
Grasa monoinsat	g	1,82	1,46
Grasa poliinsat	g	1,16	0,93
Ác. grasos Trans	g	0,03	0,02
Colesterol	mg	57,4	46
H. de C. Disponibles	g	1,30	1,0
Azúcares Totales	g	1,20	1,0
Sodio	mg	141	113

(*) Porción: 80 gramos; Porciones por envase: 3 unidades aprox.

III. CONTAMINANTES

Materias Extrañas	Producto libre de materias extrañas de cualquier tipo.
Metales Pesados	Este producto cumple con los límites de metales pesados y residuos indicados en art. 160 y 170 del RSA vigente.
Dioxinas y Bifenilos Policlorados	Este producto cumple con los límites de dioxinas y bifenilos clorados indicados en el Titulo IV de los contaminantes y residuos, Párrafo V, art. 170 del RSA vigente.
Residuos de antibióticos	Este producto cumple con lo dispuesto en la Resolución exenta N°1462 (Residuos De medicamentos veterinarios de alimentos destinados al consumo humano).

IV. GDA



V. DESCRIPTORES NUTRICIONALES

SIN SELLOS

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

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

VII. CARACTERISTICAS FISICO - QUIMICAS

Humedad (%)	15 – 50
Actividad de Agua	<0.94
Cenizas (g)	<5
pH	5.5 – 7.0
Hierro (mg)	1.0 – 1.5 mg/100g
Proteína (g)	12 - 15

VIII. 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

IX. 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.

X. 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	**Cocidas en Horno**
✓ Precalentar el sartén a temperatura media. ✓ Condimentar a gusto ✓ Freír entre 3 a 4 minutos. ✓ Servir	✓ Precalentar el Horno a 170°C. ✓ Condimentar a gusto. ✓ Hornear 10 minutos por lado. ✓ Servir.

XI. CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha	Contenido
01	Diciembre 2025	Creación del documento
02	Abril 2026	Actualización de información