




ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

Nombre de producto	Medallón de pollo rebozado cocido congelado																																																																			
Nombre comercial	Medallón de pollo																																																																			
Aprobación SENASA	1310/74641/3																																																																			
Proceso	Picado de la carne, mezclado con ingredientes, formado, aplicación de pre-dust, batter y pan rallado, pre-fritado, cocido, congelado IQF, envasado primario, detección de metales, envasado secundario, almacenado en cámara a una temperatura menor o igual a -18°C, expendio.																																																																			
Ingredientes	Carne de pechuga de pollo y carne de patamuslo de pollo, obtenida a partir del deshuesado de pollo sin grasa y tendones, rebozador, agua, piel de pollo, soja texturizada, sal, estabilizante (polifosfato de sodio), especias (ajo en polvo, pimienta blanca molida)																																																																			
Alérgenos	Contiene: cereales con gluten y soja																																																																			
Características organolépticas	Forma y superficie: propia del medallón. Color: Marrón claro dorado típico de fritura. Sabor: Característico, sin sabores atípicos. Textura: Suave no fibrosa ni seca.																																																																			
Información nutricional	Porción 75 g (1 unidad) "Porción de referencia 130 g"																																																																			
		Cantidad por porción		% VD(*)																																																																
	Valor energético	188 kcal = 792 kJ	9.4																																																																	
	Carbohidratos	11	3.7																																																																	
	Proteínas	8.4	11																																																																	
	Grasas totales	12	22																																																																	
	Grasas saturadas	2.3	10																																																																	
	Grasas trans	0	-																																																																	
Fibra alimentaria	2.5	10																																																																		
Sodio	565	24																																																																		
* % Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.																																																																				
Vida útil	Conservado a -18°C, 12 meses.	Una vez descongelado no volver a congelar																																																																		
Estándares microbiológicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Microorganismos Indicadores</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>n</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mesófilos ufc/g</td> <td>10000</td> <td>100000</td> <td>5</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteria ufc/g</td> <td>1000</td> <td>10000</td> <td>5</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Coliformes ufc/g</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>5</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>E. Coli ufc/g</td> <td>Ausencia</td> <td>---</td> <td>---</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Staphilococcus aureus coagulosa + ufc/g</td> <td>Ausencia</td> <td>---</td> <td>---</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Listeria spp</td> <td>Ausencia</td> <td>---</td> <td>---</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Moho ufc/g</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>5</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Levaduras ufc/g</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>5</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td colspan="5">Criterios obligatorios</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Patógenos Toxicogénicos e Infecciosos</td> <td>Límite</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Salmonella spp.</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Listeria monocitogenes</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>			Microorganismos Indicadores	m	M	n	c	Mesófilos ufc/g	10000	100000	5	2	Enterobacteria ufc/g	1000	10000	5	2	Coliformes ufc/g	100	500	5	2	E. Coli ufc/g	Ausencia	---	---	---	Staphilococcus aureus coagulosa + ufc/g	Ausencia	---	---	---	Listeria spp	Ausencia	---	---	---	Moho ufc/g	100	500	5	2	Levaduras ufc/g	100	500	5	2	Criterios obligatorios					Patógenos Toxicogénicos e Infecciosos				Límite	Salmonella spp.				Ausencia	Listeria monocitogenes				Ausencia
Microorganismos Indicadores	m	M	n	c																																																																
Mesófilos ufc/g	10000	100000	5	2																																																																
Enterobacteria ufc/g	1000	10000	5	2																																																																
Coliformes ufc/g	100	500	5	2																																																																
E. Coli ufc/g	Ausencia	---	---	---																																																																
Staphilococcus aureus coagulosa + ufc/g	Ausencia	---	---	---																																																																
Listeria spp	Ausencia	---	---	---																																																																
Moho ufc/g	100	500	5	2																																																																
Levaduras ufc/g	100	500	5	2																																																																
Criterios obligatorios																																																																				
Patógenos Toxicogénicos e Infecciosos				Límite																																																																
Salmonella spp.				Ausencia																																																																
Listeria monocitogenes				Ausencia																																																																
Packging	Envase primario: Bolsa → 2 bolsas de 2,5 kg c/u Envase secundario: Caja de cartón por 5 kg																																																																			
Instrucciones de cocción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="4" style="text-align: center;">CONGELADO</th> </tr> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;"><i>Tiempo para calentar</i></th> <th style="text-align: center;"><i>Dar vuelta</i></th> <th style="text-align: center;"><i>Temperatura</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sartén</td> <td style="text-align: center;">10'</td> <td style="text-align: center;">A medio tiempo</td> <td style="text-align: center;">Media</td> </tr> <tr> <td>Freidora</td> <td style="text-align: center;">3'</td> <td style="text-align: center;">No</td> <td style="text-align: center;">Media</td> </tr> <tr> <td>Horno</td> <td style="text-align: center;">15'</td> <td style="text-align: center;">A medio tiempo</td> <td style="text-align: center;">Media</td> </tr> <tr> <th colspan="4" style="text-align: center;">DESCONGELADO</th> </tr> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;"><i>Tiempo para calentar</i></th> <th style="text-align: center;"><i>Dar vuelta</i></th> <th style="text-align: center;"><i>Temperatura</i></th> </tr> <tr> <td>Sartén</td> <td style="text-align: center;">5'</td> <td style="text-align: center;">A medio tiempo</td> <td style="text-align: center;">Alta</td> </tr> <tr> <td>Freidora</td> <td style="text-align: center;">1'</td> <td style="text-align: center;">No</td> <td style="text-align: center;">Alta</td> </tr> <tr> <td>Horno</td> <td style="text-align: center;">10'</td> <td style="text-align: center;">A medio tiempo</td> <td style="text-align: center;">Alta</td> </tr> </tbody> </table>			CONGELADO					<i>Tiempo para calentar</i>	<i>Dar vuelta</i>	<i>Temperatura</i>	Sartén	10'	A medio tiempo	Media	Freidora	3'	No	Media	Horno	15'	A medio tiempo	Media	DESCONGELADO					<i>Tiempo para calentar</i>	<i>Dar vuelta</i>	<i>Temperatura</i>	Sartén	5'	A medio tiempo	Alta	Freidora	1'	No	Alta	Horno	10'	A medio tiempo	Alta																									
CONGELADO																																																																				
	<i>Tiempo para calentar</i>	<i>Dar vuelta</i>	<i>Temperatura</i>																																																																	
Sartén	10'	A medio tiempo	Media																																																																	
Freidora	3'	No	Media																																																																	
Horno	15'	A medio tiempo	Media																																																																	
DESCONGELADO																																																																				
	<i>Tiempo para calentar</i>	<i>Dar vuelta</i>	<i>Temperatura</i>																																																																	
Sartén	5'	A medio tiempo	Alta																																																																	
Freidora	1'	No	Alta																																																																	
Horno	10'	A medio tiempo	Alta																																																																	