



SABINA AGROALIMENTOS SAS
COMERCIALIZADORA INTERNACIONAL
Agroindustria de Alimentos y Exportaciones

FICHA TÉCNICA

POLLO

NOMBRE DEL PRODUCTO	POLLO FRESCO
DESCRIPCIÓN	Pollo beneficiado entero al cual se le ha cortado las patas a nivel de la articulación tibio metatarsiana, el cuello a nivel de la ultima vertebra cervical, despues de someterlo al proceso de faenado, el cual incluye insensibilización, desangre, escaldado, desplume y eviscerado, al día de sacrificio y sin inyección de agua y hormonas. Los pollos que se destinen al beneficio deben ser levantados cuando tengan en promedio de 40 a 42 días de crianza. En todo caso, el peso ideal para beneficio oscila entre 2.2 y 3.0 kg.
COMPOSICIÓN, PESO Y TEMPERATURA DE RECIBO	Composición: Humedad 12 a 15% Peso: 1.7 a 2.3 kg. Temperatura de recepción: Entre 2 y 4° C
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICAS	Tacto : Piel firme , la cual al hacer presión no genere hundimiento de la piel y esta sea elástica. Visual: Libre de brotes en la piel y el color del pollo debe ser rosado pálido, uniforme y libre de manchas. El color de la grasa debe ser crema brillante. Olor: Característico, libre de presencia de productos químicos, medicamentos, rancidez o descomposición. En resumen debe tener olor a carne fresca de pollo.
FORMA DE CONSERVACIÓN	Refrigeración: Mantener entre 0° C y 4°C Congelación: Mantener entre -10°C a - 18°C
VIDA ÚTIL	En la nevera refrigerado de 1 a 2 días, Según el proceso de empacado de 5 a 6 días. Pollo congelado: Hasta 12 meses, en condiciones adecuadas de almacenamiento.
CORTES DE USO CULINARIO	1. Pierna pernil (muslo y contramuslo): Al horno, a la parrilla o en guisos. 2. Pechuga: Milanesas, salteados o ensaladas. 3. Alas: Fritas, Horneadas a la BBQ, 4. Menudencias (vísceras): Hígado, corazón, molleja, patas y cuello. 5. Especial para bebés (hígado, corazón y mollejas): Cuando están en los inicios de sus comidas (6 meses), cocinarlas, licuarlas y mezclarlas con la papilla.
EMPAQUE Y EMBALAJE	Comercio local: Embalado en canastilla plástica con capuchón (cubierta de plástico) y rotuladas según la Resolución 5109 de 2005 (Invima) Exportaciones: En este caso como embalaje primario utilizar bolsas individuales selladas al vacío y como embalaje secundario cajas de cartón corrugado con revestimiento interno impermeable y orificios de ventilación para una correcta circulación del aire frío. Luego las cajas se apilan sobre estibas y se aseguran con películas plásticas (embalaje terciario).
CERTIFICADO DE CALIDAD	Todo lote lleva consigo un Certificado de Calidad y Peso emitido por empresas especializadas y acreditadas internacionalmente, como SGS, B.Veritas, COTECNA , etc. Estas empresas son seleccionadas por el comprador.
PARTIDA ARANCELARIA	•Trozos y despojos de pollo frescos o refrigerados. Los demás: 02.07.13. 90.00 •Trozos y despojos de pollo congelados. Los demás: 02.07.14.90.00

