



PECHUGA MP

Descripción Pechuga de pollo, es un subproducto que se obtiene a partir del pollo entero P1000 una vez que se retira la pierna, muslo, alas y espaldilla.



Especificaciones Técnicas

Nombre del Producto	Filete Pechuga
Color	Característico
Olor	Característico
Temperatura Congelación	-18°C
Temperatura Refrigeración	0 – 4 °C
Peso presentación	500g - 1kg
Peso FILETE	120g - 128g
Información de la Etiqueta	Nombre del producto Fecha de elaboración Fecha de vencimiento Número de lote
Vida útil	6 meses
Presentación	Unidades

Ing. Daniel Guanoluiza