

**F****MeatPro**  
deleitamos su paladarCódigo  
**CFP1034**

## FILETE PECHUGA

**Descripción** Pechuga de pollo fileteada, 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	130g
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