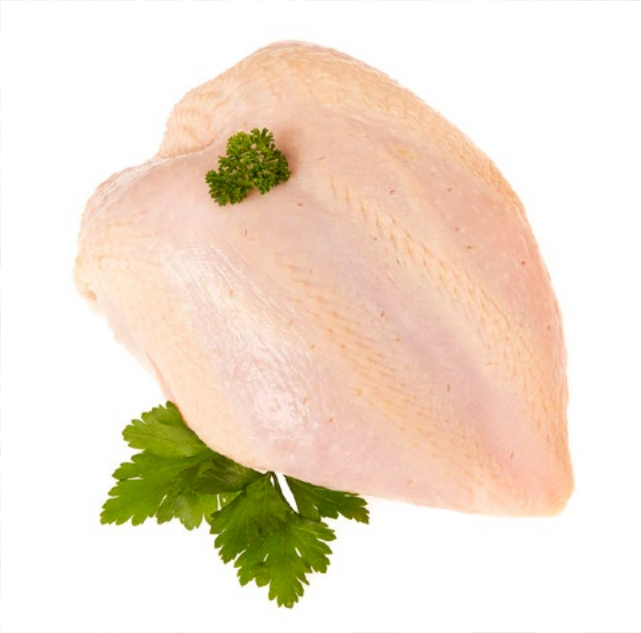


PECHUGA DE POLLO



Descripción del producto.

Pechuga de pollo con piel P111 y Pechuga de Pollo sin piel P112 es un subproducto que se obtiene a partir del pollo entero P111 una vez que se retira la pierna, muslo, alas y espaldilla.

Especificaciones Técnicas

Nombre del Producto	Pechuga de Pollo con piel / Pechuga de Pollo sin piel
Código	P1030
Color	Característico
Olor	Característico
Temperatura Congelación	0 a 4 ° C
Peso promedio	0,7 Kg a 0,9 Kg
Información de la Etiqueta	Número de Lote
	Fecha de elaboración
	Fecha de Vencimiento en congelación
Empaque primario	Funda PEBD
Empaque secundario	Funda Kavetera
Vida útil	6 meses
Presentación	Unidades