

PIERNAS - MUSLO DE POLLO



Descripción del producto.

Pierna - Muslo de pollo P1010, es un corte primario que se obtiene al separar la extremidad inferior del animal del tórax o espaldilla.

Especificaciones Técnicas

Nombre del Producto	Pierna - Muslo de Pollo
Código	P1010
Color	Característico
Olor	Característico
Temperatura Congelación	-18° C
Temperatura Refrigeración	0 a 4 ° C
Peso promedio	450 - 500g
Información de la Etiqueta	Nombre y código del producto Número de lote Fecha de elaboración Fecha de vencimiento Forma de conservación: congelación
Empaque primario	Funda al vacío de poliamida y poliolefinas grado alimenticio
Empaque secundario	Funda gavetera
Vida útil	6 meses
Presentación	Fundas de 2 Kg

*[Handwritten signature]*