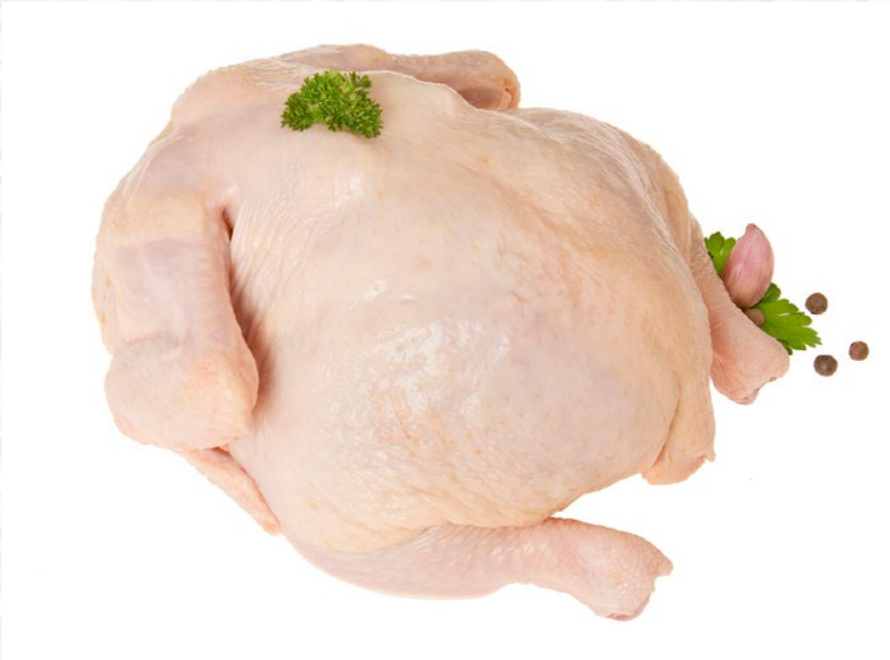


POLLO ENTERO



Descripción del producto.

Producto que se obtiene una vez que el animal ha sido sacrificado, eviscerado, exsangüinado, sin cabeza, sin patas y sin plumas.

Especificaciones Técnicas

Nombre del Producto	Pollo Entero
Código	P 1000
Color	Característico
Olor	Característico
Temperatura Congelación	-18° C
Temperatura Refrigeración	0 a 4 ° C
Peso promedio	1,4 a 1,6 Kg 1,6 a 1,8 Kg 1,8 a 2,0 Kg 2,0 a 2,2 Kg 2,5 a 3,0 Kg
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 PEBD
Empaque secundario	Funda gavetera
Vida útil	6 meses
Presentación	Unidades