

HUESO PECHUGA DE POLLO



Descripción del producto.

Hueso de pechuga de pollo P302, es un subproducto que se obtiene al retirar de la pechuga con piel P304, todo el componente muscular y grasa, quedando únicamente la porción ósea correspondiente.

Especificaciones Técnicas

| | | |
|----------------------------|-------|------------------------------------|
| Nombre del Producto | | Hueso de pechuga de pollo |
| Código | | P 302 |
| Color | | Característico |
| Olor | | Característico |
| Temperatura Congelación | | -18 ° C |
| Temperatura Refrigeración | | 180 - 200g |
| Peso promedio | | Nombre y código del producto |
| Información de la Etiqueta | | 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 | | Fundas de 1 Kg |