Carnes finas 1986 VERSALLES Lo mejor en carne de res	**Producto:** Pechuga de pollo con piel

Datos empresa	
Distribuidora Carnes Finas Versalles	**Teléfono:** 601 411 6238

Descripción		
Composición: Carne de pollo		
Higiene materia prima Consumir cocido hasta alcanzar una temperatura interna en el centro del producto.	**Microbiología** Total de bacterias aerobias= 30.000 NMP de Coliformes totales: Hasta 1.100/g NMP de Coliformes Fecales: Hasta <100/g Recuento de hongos: <100 UFC/g Recuento de levaduras: <100 UFC/g Rec. Clostridium Sulftito Red.: <100 UFC/g Salmonella en 25 g: Negativo Estafilococo Coagulas positiva:<100 UFC/g Escherichae coli: Ausente	
Características producto terminado Pieza limpia, libre de grasa, material fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rosado suave, sabor plano y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Ph: entre 5.1 y 6.1 Temperatura: entre 2 y 7 ºC	**Foto** 	
Peso 10 Kg aprox.	**Presentación** bolsa plástica	**Caducidad** 7 días