FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Nombre del producto: CARNE FRESCA DE POLLO

CARACTERISTICAS: Pollo beneficiado entero al cual se le han cortado las patas a nivel de la articulación tibio metatarsiana", el cuello a nivel de la última vértebra cervical" después de someterlo al proceso de faenado " el cual incluye insensibilización" desangre" escaldado" desplume y eviscerado) Al día de sacrificio y sin inyección de agua y hormonas)"

Características Organolépticas:

TACTO: Piel firme la cual al hacer presión no se mantenga hundimiento de piel y esta sea elástica)

VISUAL: Libre de brotes en la piel; Sin bolsas de agua o hielo; El corte del pescuezo debe ser a ras; El corte en la pata debe ser en la articulación; El color del pollo debe ser rosado pálido o ser uniforme libre de manchas (sin color intenso en la piel). El color de la piel de la cloaca más intenso que el resto de la piel y la grasa un color crema brillante"

OLOR: Debe presentar un olor característico, libre de presencia de productos químicos. Medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; Olor a carne fresca de pollo.

Composición: humedad: 12 a 15 %

Peso: El pollo debe tener como peso de 1.7 a 2.3 Kilogramos

Temperatura de recepción: entre 2 y 4 C)

Empaque y Embalaje: embalado en canastilla plástica con capuchón, rotuladas segun norma técnica 312-1

CALIDAD, COMPOSICIÓN Y VALOR NUTRICIONAL DE LA CARNE DE POLLO

El pollo es la segunda carne más consumida en el mundo, detrás de la carne de cerdo. Es una de las más recomendadas por los expertos para incorporar a nuestra dieta proteínas y nutrientes de alta calidad. Posee múltiples beneficios a saber:

- Carne baja en grasas: Sin piel, el pollo es una de las carnes con menos contenido en grasa, sobre todo en la parte de la pechuga, con una proporción de aproximadamente un 2% de grasa. Por ello, en especial la parte magra, es un alimento a menudo recomendado en las dietas de adelgazamiento.

- Rico en proteínas: El pollo aporta proteínas de alto valor biológico, es decir, las que contienen los 9 aminoácidos esenciales y que se encuentran en alimentos de origen animal.

- Vitaminas y minerales: La carne de pollo aporta vitaminas principalmente del complejo B, destacando la Niacina o vitamina B3 que es fundamental para el metabolismo de las grasas y azúcares en el cuerpo, así como para mantener las células saludables. También contiene minerales como el magnesio, potasio, fósforo y zinc. Además, su contenido en colesterol es bajo, a excepción de la piel.

Valor nutricional de la carne del pollo:

El pollo tiene un valor calórico de 145 kilocalorías por una porción comestible de 100 gramos (con piel). Tal y como desglosa la Fundación Española de Nutrición y Fedecarne en su guía nutricional de la carne, en 100 gramos de pollo el 70,3% es agua, el 9,7%son lípidos o grasas y el 20% proteínas. Por ello, las proteínas, sin contar el agua es el macronutriente más destacado en la composición nutricional del pollo.

Una de las ventajas de la carne de pollo es que la grasa es muy visible, por ello, si se retiran partes como la piel, el valor calórico de la pieza será menor. El pollo tiene también un contenido destacable en fósforo (mineral presente en huesos y dientes), selenio (con acción antioxidante) y contiene vitaminas como la B3 y la vitamina B6.

COMPOSICION QUIMICA Y MINERAL DE LA CARNE DEL POLLO

Determinación	Pata-muslo		Pechuga	
	Sin piel	Con Piel	Sin piel	Con Piel
Materia Seca (%)	25,29	29,78	26,01	28,71
Agua (%)	74,71	66,71	73,99	69,96
Cenizas (%)	0,95	0,91	1,15	1,01
Proteína (%)	19,87	16,95	23,71	20,22
Grasa (%)	5,29	14,67	1,4	8,93
Energía (kcal/100 g)	127,11	199,88	107,3	161,21
Sodio (mg)	74,33		46,99	
Potasio (mg)	307,09		354,9	
Fósforo (mg)	195,11		235,47	
Hierro (mg)	0,60		0,31	

Tabla 6. Composición nutricional de la carne de pollo (en 100 gramos de sustancia comestible)

	Carne Pollo
Kcalorías	125
Proteínas (g)	20
Lípidos (g)	5
Ac. Grasos saturados (g)	1,3
Ac. Grasos monoinsaturados (g)	2,5
Ac. Grasos poliinsaturados (g)	1,2
Colesterol (mg)	76
Hierro (mg)	0,7
Calcio (mg)	11
Potasio (mg)	208
Sodio (mg)	119
Potasio (mg)	292
Vit. A (U.I.)	107
Vit. B1 (ug)	100
Vit. B2 (ug)	200
Vit. B3 (mg)	9
Vita. C (mg)	5