Listo el pollo	**FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO**	**Versión:** 03 **Fecha:** 11/2022

Nombre del producto	Pechuga entera marinada
Certificaciones calidad	Acondicionado en planta autorizada bajo la resolución 2019006866 del 26 de febrero del 2019
Contacto. (E-mail)	calidad@listoelpollo.com.co

DESCRIPCIÓN Y COMPOSICIÓN INFORMACIÓN GENERAL	
Descripción del producto	Músculo pectoral del pollo con el hueso central y con piel, sin alas, eviscerado y sin cuello
Foto	
Ingredientes	Carne de pollo, agua, sal, tripolifosfato de sodio (Retenedor de humedad)
Evaluación sensorial	Color: Entre rosado claro y amarillo, piel blanca si aplica Olor: característico a pollo fresco Textura: firme al tacto Apariencia: sin quemaduras, ni hematomas o algún otro material extraño
Presentación comercial	La presentación va acorde según la negociación comercial de ejecutivo
Información empaque	La bolsa contiene la información de identificación de la planta Listo el pollo, nombre del producto, instrucciones de conservación, lote, fecha de vencimiento. El lote está codificado por las dos primeras cifras del día, seguido por las dos cifras numéricas del mes y las últimas cifras del año. así: ddmmaa

	El producto se encuentra amparado bajo el registro sanitario 0025621-2023	
Vida útil	6 meses en congelación inferior o igual a -18°C 8 días en refrigeración entre el rango 0°C a 4°C	
Instrucciones de descongelación	1. Lave cuidadosamente sus manos y utensilios antes de tocar el producto. 2. Evite descongelar y congelar nuevamente 3. Descongelar en refrigeración de un día a otro de 0°C a 4°C 4. Después de descongelado el producto debe consumirse en el menor tiempo posible	
Recomendaciones de conservación, almacenamiento	Evite perdidas en la cadena de frio, manteniendo las condiciones de temperaturas indicadas en el empaque. Realice monitoreo a la temperatura durante su almacenamiento. Evite manipulación innecesaria durante su proceso o en almacenamiento. Evite que el producto tenga contacto con sustancias contaminantes o en ambientes que representen un peligro para el producto. Consumase antes de la fecha de vencimiento.	
Formas de consumo y consumidores potenciales	Cocine el producto totalmente antes de consumirlo Este producto es apto para ser consumido por toda la población. El pollo contiene proteínas de alto valor biológico, dado que suministran aminoácidos esenciales para nuestro organismo y su correcto funcionamiento	
Requisitos legales y normas aplicables al producto	Decreto 1500 de 2007, Resolución 5109 de 2005, Resolución 402 de 2002, Resolución 0242 de 2013	
Datos de la planta	Listo el Pollo Colombia SAS Carrera 58 #9-34 barrio Campoamor Tel: 3493800	
Características microbiológicas	E. Coli UFC/g	Máx. 1500
	Recuento *estafilococo coagulasa* positiva UFC/g	Máx. 100
	Salmonella	Ausencia
Características Fisicoquímicas	Humedad promedio 74,5% Grasa total promedio 0,81 % Cenizas promedio 1,22 % Proteína promedio 23% Energía 0,25 kcal	
Residuos de medicamentos veterinarios	Según Resolución 1382 de 2013 “Límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal destinados para consumo humano”.	

Condiciones de transporte	Transporte verificado para dar cumplimiento a condiciones de limpieza y desinfección, ausencia de plagas, sin productos químicos. El transporte debe garantizar temperaturas iguales o inferiores a -18°C Temperatura de almacenamiento congelación: igual o inferior a -18°C Temperaturas de almacenamiento en refrigeración: 0°C a 4°C