

# FICHA TECNICA DE PRODUCTO

## 1. Información general del Producto

1.1 Cliente	EUREST
1.2. Producto	TENDER DE POLLO
1.3. Código	N/A
1.4. Marca	PRIME FOODS DE MEXICO, S.A. DE C.V.
1.5. Presentación	BOLSA DE 12Kg sin vacio / gramaje del producto sin restricción
1.6. Descripción	Porciones de pollo prefrito empanizado
1.7. Origen	Importación o Nacional proveniente de plantas TIF

## 2. Almacenaje y Entrega.

2.1. Vida Útil	Condiciones de almacenaje	Temperaturas máximas y mínimas requeridas
1 año	Congelación	Mínima: -16°C Máxima: -18°C

## 3. Método de descongelación

Temperatura	Procedimiento de descongelación
Refrigeración entre 2 a 6°C	Colocar la cantidad a descongelar en refrigeración a temperatura entre 2 a 6°C 36 horas antes de su uso

Vida útil una vez abierto	Condiciones de almacenaje	Temperaturas máximas y mínimas requeridas
3 días	Refrigerado	Mínima: 2°C Máxima: 4°C
	X	

## 4. Condiciones de entrega al cliente

Congelado	Tarima completa empleada
-----------	--------------------------

## 5. Codificación de Lote y Fecha de consumo

Lote por calendario Juliano de acuerdo al día de elaboración, la fecha de consumo preferente se cuenta a partir del día en que se envasa el producto

## 6. Envase y embalaje

6.1 Envase Primario	
Material y tipo de envase	Bolsa
Peso de envase	20g
Dimensiones (alto x Largo x ancho)	20"X30"
Número de piezas por envase	N/A
6.2 Embalaje (corrugado)	
Material y tipo de embalaje	Corrugado
Número de piezas por embalaje	Las necesarias hasta 12kg
Dimensiones (Largo x ancho x alto)	45"X30"X30"
Peso por embalaje	12kg
6.3 Pallet (Tarima)	
Tipo	Tarima Estándar
Altura Máxima	1.40m
Número de cajas por estiba (cama)	9
Número de estibas (camas) por pallet	5
Número de cajas por tarima	45

## 6.4 Características especiales

7. Parámetros Sensoriales		
Atributo	Método de Prueba	Especificación
Apariencia	Descriptiva	Característico a carne de ave empanizada
Color	Descriptiva	Característico a carne de ave empanizada
Olor	Descriptiva	Característico a carne de ave empanizada
Textura	Descriptiva	Firme y elástica
8. Regulación Nacional Vigente		
Norma Oficial Mexicana NOM-009-ZOO-1994, Proceso Sanitario de la Carne. Norma Oficial Mexicana NOM-008-ZOO-1994, Especificaciones Zoonosanitarias para construcción y equipamiento de establecimientos para sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos.		
9. Indicaciones, comentarios o recomendaciones al cliente		
Mantener la cadena de frío y asegurar la manipulación del producto con técnicas higiénicas.		
10. Etiqueta de producto	11. Embalaje de producto	
		
12. Acomodo de Palletización	13. PRODUCTO	
		