W&C Servicies s.r.l.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Filet de Pechuga de Pollo Cocida



1. Descripción del producto

Filet de pechuga de pollo, elaborado a partir de pechuga deshuesada y sin piel, condimentado superficiallmente y cocido en horno convector.
Producto listo para su consumo.

2. Características sensoriales

Aspecto	Filet entero, cocido, dorado.
Sabor	Característico, suave.
Olor	Característico, sin olores extraños.

3. Medidas del filet (referenciales)

Largo	120 mm – 180 mm
Ancho	60 mm – 100 mm
Espesor	15 mm – 30 mm

4. Presentación

Envase primario	Bolsa plástica al vacío (grado alimentario, apta refrigeración y congelación).
Contenido por bolsa	Peso variable (según requerimiento comercial).
Envase secundario	Caja de cartón corrugado.
Peso por caja	Según presentación.

5. Información nutricional

Porción: 100 g (Filet de pechuga cocida)	**Por 100 g**	**% VD (*)**
Energía	165 kcal (690 kJ)	8,0 %
Carbohidratos	0,0 g	0,0 %
Proteínas	31,0 g	41,0 %
Grasas totales	3,6 g	6,5 %
Grasas saturadas	1,0 g	4,5 %
Grasas trans	0,0 g	–
Fibra alimentaria	0,0 g	0,0 %
Sodio	320 mg	13,0 %

(*) % VD con base a una dieta de 2.000 kcal (8.400 kJ). Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

6. Conservación

- **Refrigerado:** mantener entre 0 y 5 °C.
- **Congelado:** conservar a −18 °C.

7. Regeneración y modo de uso

- **Refrigerado:** listo para consumir, frío o caliente.
- **Congelado:** descongelar en heladera (0 a 5 °C) por 12–24 horas.
- Puede regenerarse en microondas, en horno convencional o en agua caliente (en su envase cerrado, apto para este uso).

8. Vida útil

Refrigerado: 30 días (0 a 5 °C)
Congelado: 6 meses (−18 °C)

Habilitación del Establecimiento
SENASA Nº 4997

Habilitación del Producto
Nº 18-38111250

Director Técnico de Planta:
Dr. Gustavo H. Castaño
Veterinario – MN 5124