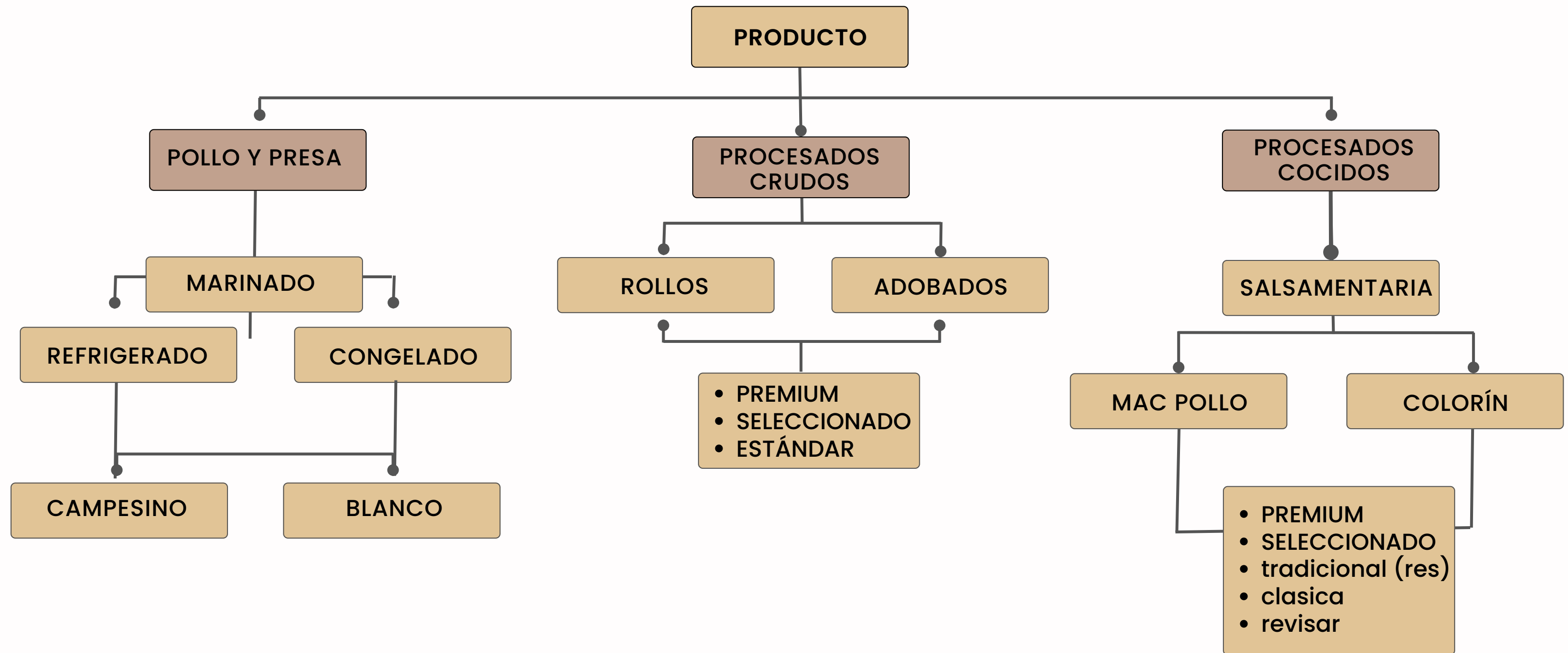


**PRODUCTOS**  
  
**Mac Pollo®**



# DIAGRAMA GENERAL



# ROTULADO DE PRODUCTO

ROTULADO	DEFINICIÓN	SALSAMENTARIA	POLLO Y PRESA
Lote del producto	Número consecutivo de identificación con 10 caracteres.	✓	✓
Fecha de vencimiento	Fecha límite oportuna para el consumo del producto.	✓	✓
Fecha de empaque	Fecha en la que fue empacado el producto.		✓
Fecha de beneficiado	Fecha en la que se sacrificó el pollo.		✓
Hora de marcación	Hora en la que se imprimió el rotulado.	✓	✓
Condición de almacenamiento	Temperatura a la cual se debe conservar el producto para que la calidad no se vea afectada.	✓	✓
Ingredientes	Lista de ingredientes utilizados en la fabricación del producto final.	✓	✓
Registro sanitario	Autorización para importar el alimento al consumo humano.	✓	✓
Nombre y dirección	Razón social y dirección del fabricante precedido de la expresión "FABRICADO POR".	✓	✓
Contenido neto	Cantidad de producto declarado.	✓	✓
Instrucciones de uso	Información prevista para el uso correcto del producto a consumir.	✓	✓
Instrucciones de conservación	Información para impedir los agentes contaminantes en el producto. Los productos procesados, crudos y frescos deben llevar la leyenda "Manténgase en congelación. Consúmase previa cocción.	✓	
Tabla nutricional.	Información que describe los componentes nutricionales del producto y cuál es su aporte.	✓	✓

LOTE S00121110 VENCE 25 MAY 2021 05:53:35

LB00221110 10:03 REFRIGERADO -2°C B 4 15  
VEN 05 MAY 2021 EMPACADO 20 ABR 2021  
BENEFICIADO 20 ABR 2021 COD 062A -T3



# T° CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD DE PRODUCTOS.

## MATERIALES CONGELADOS

T° : -18°C

**VIDA ÚTIL**  
**1 AÑO**

- POLLO ENTERO
- FAMILIA DE PERNIL, PECHUGA Y ALA
- BOLSA DE TROZOS
- CHURRASCO PORCIONADO

**VIDA ÚTIL**  
**6 MESES**

- HAMBURGUESAS
- ALAS ADOBADAS
- FILETE PORCIONADO

**VIDA ÚTIL**  
**5 MESES**

- GALLINA
- MENUDECENCIAS
- BANDEJA DE MOLLEJAS

**VIDA ÚTIL**  
**4 MESES**

- BOCADOS DE POLLO
- VARITAS DE POLLO
- ALBONDIGAS
- MOLIPOLLO

**VIDA ÚTIL**  
**3 MESES**

- BANDEJAS DE POLLO FRESCO Y/O MENUDECENCIA.
- ROLLOS DE PASTA Y PECHUGA
- DESPOJOS COMESTIBLES, POLLO INDUSTRIAL

## MATERIALES REFRIGERADOS

T° : -2°C A 0°C

**VIDA ÚTIL**  
**(Según planta proceso)**

- POLLO ENTERO
- FAMILIA DE PERNIL
- FAMILIA DE PECHUGA
- FAMILIA DEL ALA
- GALLINAS
- FILETE DE PECHUGA
- FILETE DE PERNIL
- MENUDECENCIA EN BOLSA
- MENUDECENCIA EN BANDEJA

## SALSAMENTARIA

T° : 0°C A 4°C

**VIDA ÚTIL**  
**30 DÍAS**

- LÍNEA DE ESPECIALIDADES NAVIDEÑAS
- PECHUGAS RELLENAS
- PASTELES RELLENOS

**VIDA ÚTIL**  
**35 DÍAS**

- SALCHICHAS
- SALCHICHONES
- JAMONES
- MORTADELAS
- CHORIZO

**VIDA ÚTIL**  
**40 DÍAS**

- SALCHICHA COLORÍN SÚPER PERRO.

**VIDA ÚTIL**  
**45 DÍAS**

- SALCHICHA EXTRA LARGA





# POLLO Y PRESA

# PRODUCTO MARINADO

---

## MÉTODO UTILIZADO

Técnica mediante la cual se le incorpora a la carne de aves beneficiadas enteras, despresadas y / o deshuesadas sustancias y aditivos de uso permitido: Agua, Sal y Fosfatos.



# PRODUCTO MARINADO

El marinado de acuerdo a la norma **XXXXX** genera los siguientes beneficios:

## TERNEZA

El marinado permite obtener un producto fácil de cortar y masticar.



## JUGOSIDAD

Es la percepción de más o menos sequedad de la carne.

Depende de:

- Cantidad de Agua
- Tiempo de Cocción
- Contenido de Grasa



## SABOR

Es la suma de impresiones olfativas y gustativas durante el consumo de la carne.

Depende de:

- Edad Animal
- Almacenamiento



# NORMATIVIDAD

## PRODUCTO MARINADO

### Resolución 00402 de 2002

Comercialización de Aves beneficiadas marinadas.

#### REQUISITOS DE VENTA

- Cumplir con legislación anterior
- Registro Sanitario expedido por el INVIMA
- No reutilizar sobrantes de salmuera
- Utilizar equipos y utensilios adecuados
- Declarar en el empaque el término "Marinado".

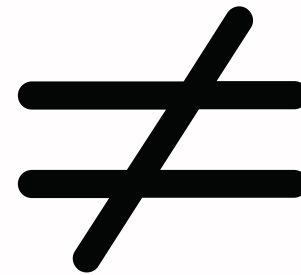


# POLLO CAMPESINO

Pollo criado con una nutrición balanceada y una dieta especial con alto contenido de maíz y pigmentos naturales (Flor de marigold) , que son absorbidos y depositados en los tejidos grasos dando al producto una tonalidad amarilla.



**POLLO CAMPESINO**



- Tonalidad amarilla en la carne y en la piel.
- Sabor característico



**POLLO BLANCO**



# FACTORES INFLUYENTES EN LA PIGMENTACIÓN DEL AVE

## POLLO CAMPESINO

La pigmentación que determinan la intensidad de coloración depende del tipo de prese así:



Pechuga: Tonalidad más amarilla  
Alas y pernil: Tonalidad gama amarilla más tenue que la pechuga  
Pierna: Tonalidad amarilla más tenue que las alas y el pernil









# EMPAQUE














## DISTINTIVOS

- Dependiendo del producto se identifica el empaque por un color y un logo específico.
- El color del sirel impreso en la parte superior del empaque ayuda a identificar el tipo de producto.
- Existen 7 categorías para esta tipología: Pechuga, Pierna Pernil, Ala, Rabadilla, Pollo, Gallo, Gallina.

### POLLO

NORMAL	
	TROZOS DE POLLO
	POLLO ENTERO MARINADO
	POLLO DESPRESADO
	POLLO SU POLLO RICO
	POLLO # 1
	POLLO # 2

### PECHUGA


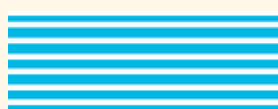








ESPECIAL	GRANDE	NORMAL	SIN PIEL	
				
				1/2 PECHUGA
				FILETE MARIPOSA
				1/2 FILETE
				LOMITO
				PECHUGA CAMPESINA



# EMPAQUE

## DISTINTIVOS


### PIERNA PERNIL

	NORMAL	SIN PIEL	
			PIERNA
			PERNIL
			PERNIL RABADILLA
ESPECIAL			PIERNA PERNIL
			PERNIL MIXTO
			FILETE DE PERNIL
			PERNIL MIXTO CAMPESINO


### ALA

	ESPECIAL	NORMAL	
			ALA
			ALA MIXTA
			CODITOS MARINADOS
			ALA PASABOCA
			COLOMBINAS MARINADAS
			TROZOS DE ALA
			ALA CAMPESINA


### RABADILLA

NORMAL
 RABADILLA

### GALLO

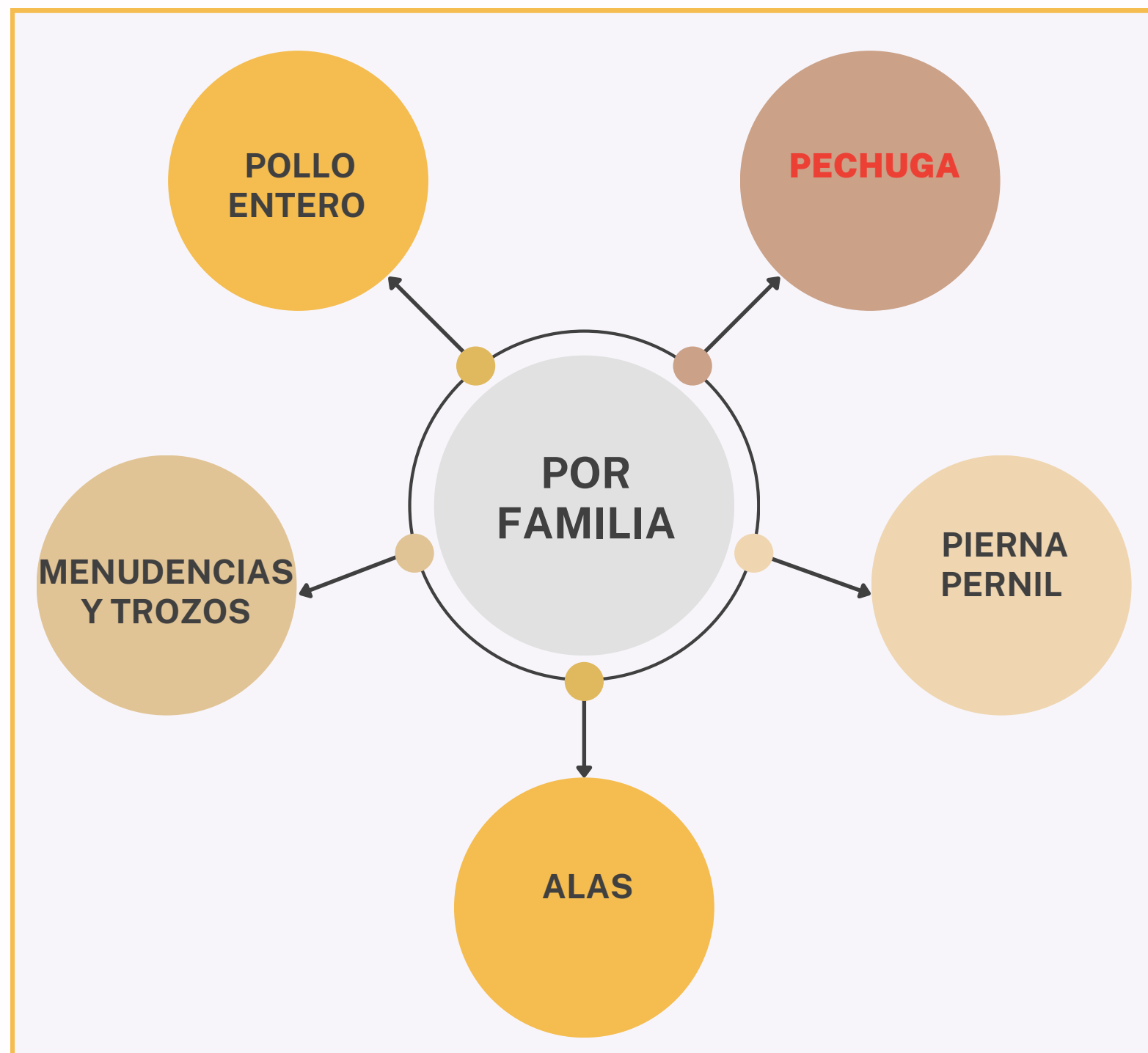
NORMAL
 GALLO

### GALLINA

NORMAL
 GALLINA



# CLASIFICACIÓN POR GRUPO ARTICULOS



PRODUCTOS POLLO Y PRESA  
INLCUIR  
CARNES USO INDUSTRIAL  
GALLINA  
APLICA PARA PRODUCTO BLANCO Y  
CAMPESINO



# FAMILIA DEL POLLO

## CLASIFICACIÓN

GALLINA



POLLO ENTERO CAMPESINO



POLLO ENTERO



# REFERENCIAS

PRODUCTO REFRIGERADO

PRODUCTO CONGELADO

REFERENCIA	PRODUCTO	UNIDAD DE VENTA	PESO PROMEDIO	RANGOS	UNIDADES POR BULTO CONGELADO	UNIDADES POR CANASTA REFRIGERADO
109	Pollo #1 congelado	KG	1.966	1.96-2.023	12	
119	Pollo #7 refrigerado	KG	1.179	1.10-1.25		15
120	Pollo #7 congelado	KG	1.228		18	
121	Pollo #8 refrigerado	KG	1.316	1.252-1.35		15
122	Pollo #8 congelado	KG	1.343		18	
123	Pollo #9 refrigerado	KG	1.472	1.352-1.50		15
124	Pollo #9 congelado	KG	1.478		15	
110	Pollo #10 refrigerado	KG	1.636	1.502-1.65		13
111	Pollo #10 congelado	KG	1.609		15	
112	Pollo #11 refrigerado	KG	1.764	1.652-1.800		12
113	Pollo #11 congelado	KG	1.782		12	
114	Pollo #12 refrigerado	KG	1.868	1.802-2.00		12
115	Pollo #12 congelado	KG	1.937		12	
116	Pollo #13 refrigerado	KG	2.098	2.002-2.2		10
117	Pollo #13 congelado	KG	2.124		11	
616	Pollo #15 refrigerado	KG	1.472	2.202-2.5		10
447	Pollo #15 congelado	KG	1.478		10	
132	Pollo sin w campesino refrigerado	KG	2.230	2.1-2.5		9
133	Pollo sin w campesino congelado	KG	2.462		10	
125	Pollo deshuesado congelado	KG	1.000	0.9-1.1		20-10*

NOTA: El peso promedio varía. Por lo tanto, para el valor exacto actual consultar por medio de la transacción MM03.



# PRESENTACIÓN PRODUCTO DE PECHUGA

---



PECHUGA CON PIEL



PECHUGA SIN PIEL



PECHUGA CAMPESINA CON PIEL



FILETE DE PECHUGA MARIPOSA



FILETE DE PECHUGA  
PORCIONADO



LOMITOS DE PECHUGA



BOCADOS DE PECHUGA



VARITAS DE POLLO PECHUGA



# REFERENCIAS

PRODUCTO REFRIGERADO  
 PRODUCTO CONGELADO

REFERENCIA	PRODUCTO	UNIDAD DE VENTA	PESO PROMEDIO	UNIDADES POR BULTO	UNIDADES POR CANASTA	PAQUETES POR CANASTA O BULTO	UNIDADES POR PAQUETE
205	Bandeja de pechuga congelada x 1	UN	0.700		20		1
211	Bandeja de pechuga congelada x 2	UN	1.100		15		2
308	1/2 pechuga especial refrigerada	KG	0.450		48	8	6
352	Pechuga refrigerada	KG	0.971		24	6	4
353	Pechuga especial refrigerada	KG	0.850		30	6	5
355	Pechuga especial congelada	KG	0.636	30		6	5
356	Pechuga granel refrigerada	KG	0.916		28	1	28
360	Pechuga congelada	KG	0.991	24		6	4
357	Pechuga campesina refrigerada	KG	0.947		24	6	4
358	Pechuga campesina granel refrigerada	KG	0.928		28	7	28
359	Pechuga campesina congelada	KG	0.939	24		6	4
747	Pechuga campesina sin piel refrigerada	KG	0.830		24	6	4
748	Pechuga campesina sin piel congelada	KG	0.798	28		7	4
1003	Pechuga campesina industrial refrigerada	KG	0.927		24	6	4
1004	Pechuga campesina industrial refrigerada	KG	0.931	24		6	4
364	Pechuga campesina industrial congelada	KG	0.796		28	7	4
365	Pechuga sin piel refrigerada	KG	0.735		30	1	30
556	Pechuga especial granel refrigerada	KG	0.600		30	1	30
586	Pechuga sin piel congelada	KG	0.764	28		7	4
275	Filete de pga mariposa granel refrigerado	KG	0.657		36	1	36
278	Filete de pga mariposa refrigerado	KG	0.550		36	6	6
282	Filete de pga mariposa congelado	KG	0.500	36		6	6
305	Lomito refrigerado	KG	0.050		420	14	30
659	Filete de pga campesina refrigerada	KG	0.500		42	7	6
676	Filete de pga campesina mariposa congelada	KG	0.500	36		6	6
719	Filete de pechuga porcionado	KG	0.100		100	10	10

NOTA: El peso promedio varía. Por lo tanto, para el valor exacto actual consultar por medio de la transacción MM03.



# FAMILIA DEL PIERNA PERNIL

## CLASIFICACIÓN



PERNIL MIXTO



PIERNA PERNIL



PIERNA PERNIL SIN PIEL



PERNIL MIXTO CAMPESINO



PIERNA PERNIL CAMPESINO



# REFERENCIAS

PRODUCTO REFRIGERADO

PRODUCTO CONGELADO

REFERENCIA	PRODUCTO	UNIDAD DE VENTA	PESO PROMEDIO	UNIDADES POR BULTO	UNIDADES POR CANASTA	PAQUETES POR CANASTA O BULTO	UNIDADES POR PAQUETE
386	Pierna pernil granel refrigerada	KG	0.349		60	1	60
385	Pierna pernil refrigerado	KG	0.356		60	6	10
387	Pierna pernil congelado	KG	0.356	60		6	10
388	Pierna pernil especial congelado	KG	0.291	70		10	10
389	Pierna pernil especial refrigerado	KG	0.304		70	7	10
785	Pierna pernil sin piel campesino refrigerado	KG	0.268		60	6	10
390	Pierna pernil sin piel refrigerado	KG	0.278		60	6	10
592	Pierna pernil sin piel congelado	KG	0.342	60		6	10
212	Bandeja pierna pernil x 3	KG	0.774		15		3
812	Bandeja pierna pernil parrilla criolla refrigerada	KG	0.900		9		3
813	Bandeja pierna pernil parrilla criolla congelada	KG	0.950		9		3
368	Pernil mixto refrigerado	KG	0.536		40	8	5
559	Pernil refrigerado x 5	KG	0.260		80	16	5
370	Pernil mixto granel refrigerado	KG	0.500		40	1	40
373	Pernil mixto congelado	KG	0.569	45		9	5
52	Pernil mixto especial refrigerado	KG	0.384		48	8	6
369	Pernil mixto especial congelado	KG	0.393	60		10	6
371	Pernil mixto campesino refrigerado	KG	0.554		40	8	5
372	Pernil mixto campesino granel refrigerado	KG	0.514		40	1	40
377	Pernil mixto campesino congelado	KG	0.561	40		8	5
1005	Pernil mixto campesino industrial refrigerado	KG	0.500		40	8	5
1006	Pernil mixto campesino industrial congelado	KG	0.500	40		8	5
206	Bandeja pernil mixto x 1 congelado	KG	0.480		20		1
51	Bandeja pernil mixto x 2 congelado	KG	0.724		20		2

NOTA: El peso promedio varía. Por lo tanto, para el valor exacto actual consultar por medio de la transacción MM03.



# FAMILIA DEL PERNIL Y PIERNA

## CLASIFICACIÓN



PERNIL CON PIEL Y SIN PIEL



CHURRASCO CON PIEL Y SIN  
PIEL



VARITAS DE POLLO PERNIL



PIERNA SIN PIEL



PIERNA CON PIEL



PIERNA CAMPESINA



PERNIL SIN RABADILLA CAMPESINO



# REFERENCIAS

■ PRODUCTO REFRIGERADO

□ PRODUCTO CONGELADO

REFERENCIA	PRODUCTO	UNIDAD DE VENTA	PESO PROMEDIO	UNIDADES POR BULTO	UNIDADES POR CANASTA	PAQUETES POR CANASTA O BULTO	UNIDADES POR PAQUETE
382	Pierna refrigerada	KG	0.156		140	7	20
384	Pierna congelada	KG	0.154	140		7	20
391	Pierna sin piel refrigerada	KG	0.123		140	7	20
593	Pierna sin piel congelada	KG	0.152	140		7	20
686	Pierna campesina refrigerada	KG	0.152		140	7	20
752	Pierna campesina congelada	KG	0.152	140		7	20
141	Pierna granel refrigerado	KG	0.146		140	1	140
638	Bandeja pierna marinada x 5 congelada	KG	0.660		20		5
645	Bandeja pierna marinada x 5 refrigerada	KG	0.799		20		5
138	Pernil sin rabadilla refrigerado	KG	0.204		105	7	15
367	Pernil sin rabadilla congelado	KG	0.204	105		7	15
599	Pernil refrigerado x 5	KG	0.260		80	16	5
376	Pernil sin piel refrigerado	KG	0.165		120	8	15
594	Pernil sin piel congelado	KG	0.149	120		8	15
687	Pernil campesino refrigerado	KG	0.206		105	7	15
753	Pernil campesino congelado	KG	0.206	105		7	15
374	Pernil rabadilla refrigerado	KG	0.368		60	6	10
375	Pernil rabadilla congelado	KG	0.341	60		6	10
279	Churrasco sin piel refrigerado	KG	0.127		120	6	20
595	Churrasco sin piel congelado	KG	0.142	180		9	20
1188	Churrasco refrigerado	KG	0.132		120	6	20
1189	Churrasco congelado	KG	0.132	120		6	20

NOTA: El peso promedio varía. Por lo tanto, para el valor exacto actual consultar por medio de la transacción MM03.



# FAMILIA DEL ALA

## CLASIFICACIÓN



ALA MIXTA



ALITA



COLOMBINA DE ALA



CODOS



ALA PASABOCA



ALA MIXTA CAMPESINA



ALITA CAMPESINA



COLOMBINA DE ALA CAMPESINA



# REFERENCIAS

■ PRODUCTO REFRIGERADO

□ PRODUCTO CONGELADO

REFERENCIA	PRODUCTO	UNIDAD DE VENTA	PESO PROMEDIO	UNIDADES POR BULTO	UNIDADES POR CANASTA	PAQUETES POR CANASTA O BULTO	UNIDADES POR PAQUETE
225	Ala refrigerada	KG	0.120		140	7	15
187	Ala congelada	KG	0.120	210		14	15
196	Ala granel refrigerada	KG	0.118		140		
421	Ala especial refrigerada	KG	0.104			7	20
422	Ala especia congelada	KG	0.104	200	140	20	20
198	Alita campesina x 15	KG	0.110			7	15
186	Ala campesina congelada	KG	0.122	195	140	13	15
190	Ala mixta campesina congelada	KG	0.203	120	20	15	8
191	Ala mixta campesina refrigerada	KG	0.200		20	10	8
192	Ala mixta campesina granel refrigerada	KG	0.200		105		
193	Ala mixta congelada	KG	0.174	120		15	8
189	Ala mixta refrigerada	KG	0.178		80	10	8
286	Coditos refrigerados	KG	0.063		120	10	30
287	Coditos congelados	KG	0.063	390		13	30
228	Colombina congelada	KG	0.068	360	105	12	30
288	Colombina refrigerada	KG	0.072			10	30
802	Colombina campesina refrigerada	KG	0.068		60	10	30

NOTA: El peso promedio varía. Por lo tanto, para el valor exacto actual consultar por medio de la transacción MM03.



# FAMILIA DE MENUDENCIAS

## CLASIFICACIÓN



BANDEJA DE CORAZONES



BANDEJA DE HIGADOS



BANDEJA DE MOLLEJAS



PATA PESCUEZO



PATAS



MENUDENCIAS



# REFERENCIAS

■ PRODUCTO REFRIGERADO

□ PRODUCTO CONGELADO

REFERENCIA	PRODUCTO	UNIDAD DE VENTA	PESO PROMEDIO	UNIDADES POR BULTO	UNIDADES POR CANASTA	UNIDADES POR PAQUETE
202	Bandeja de hígados congelado	UN	0.500		30	20
210	Bandeja de hígados refrigerado	UN	0.500		30	20
5236	Mollejas granel	KG	18.000			
324	Mollejas congeladas	UN	0.500	45		28
203	Bandeja de mollejas refrigerado	UN	0.500		30	28
204	Bandeja de mollejas congelado	UN	0.500		30	28
267	Corazones congelado	UN	0.500	45		40
200	Bandeja de corazones refrigerado	UN	0.500		30	40
201	Bandeja de corazones congelado	UN	0.500		30	40
395	Pata pescuezo bolsa kilo congelado	UN	1.000	23		
6	Pata pescuezo especial x 500 gr congelado	UN	0.500	45		7-8
396	Bolsa de patas pequeña congelado	UN	0.500	45		8-10
1196	Bolsa de patas refrigerado	UN	0.500		30	8-10
317	Menudencia refrigerado	UN	0.300		50	
318	Menudencia congelado	UN	0.300	60		
319	Menudencia de gallina congelado	UN	0.436	40		

NOTA: El peso promedio varía. Por lo tanto, para el valor exacto actual consultar por medio de la transacción MM03.





**PROCESADOS**  
 **COCIDOS**

# CLASIFICACIÓN.

## SALSAMENTARIA

De acuerdo con la cantidad de PROTEINA la empresa realiza la siguiente clasificación:

<b>PREMIUM</b>	<b>SELECCIONADO</b>	<b>ESTÁNDAR</b>
Mínimo 14g/100 de proteína	Mínimo 12-13,9g/100 de proteína	Mínimo 10-11,9 g/100 de proteína

# PROCESADOS COCIDOS

## SALSAMENTARIA

Elaborados con materias primas cárnicas cutedas o mezcladas embutidas, sometidas a proceso térmico (cocción) - Temperatura interna monitoreada a través de sonda corazón (horno).

## TIPOS DE PRODUCTO

### PREMIUM

- Chorizos: Ahumado, Picante, Parrillero, Coctel
- Salchichas: Salchicha Ahumada Clásica, Salchicha Coctel, Salchicha Ahumada Premium, Salchicha Bavara, Súper Perro.
- Jamones: Jamón a la pimienta, Jamón al Humo, Jamón de Pollo Premium.
- Especialidades: Pechuga rellena, Pollo Relleno, Pollo Especial.
- Salchichón: Fino Ahumado
- Paté.

### SELECCIONADO

- Mortadela: Todas
- Salchicha Extralarga
- Salchichón Seleccionado
- Jamón de Pollo Familiar
- Especialidades: Rollo mixto de espinacas y nueces, Especial de cerdo y pollo.



# REQUISITOS ESTABLECIDOS

## SALSAMENTARIA

### PRODUCTO CLASIFICADO PREMIUM

Parámetro	Premium		Seleccionada		Estándar	
	% m/m min	% m/m máx	% m/m min	% m/m máx	% m/m min	% m/m máx
Proteína (N x 6,25)	14	28	12		10	
Grasa		28		28		28
Humedad más grasa		88		88		90
Almidón		3		6		10
Proteína no cárnica		3		3		6

### PRODUCTO CLASIFICADO SELECCIONADO

Parámetro	Premium		Seleccionada		Estándar	
	% m/m min	% m/m máx	% m/m min	% m/m máx	% m/m min	% m/m máx
Proteína (N x 6,25)	14		12		10	
Grasa		28		28		28
Humedad más grasa		86		88		90
Almidón		3		6		10
Proteína no cárnica		3		3		6



Información Nutricional

Tamaño de la porción:  
1/2 unidad (Aprox. 37g)  
Nº porciones por empaque:  
Aprox. 14 porciones

Calorías	Por 100g	Por porción
	184Kcal	68Kcal
Grasa total	13g	4.8g
<b>Grasa saturada</b>	<b>3.6g</b>	<b>1.3g</b>
<b>Grasa trans</b>	<b>0mg</b>	<b>0mg</b>
Carbohidratos totales	0.69g	0.26g
Fibra dietaria	0g	0g
Azúcares totales	0g	0g
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0g</b>	<b>0g</b>
Proteína	16g	5.9g
<b>Sodio</b>	<b>646mg</b>	<b>239mg</b>
Hierro	0.60mg	0.22mg
Calcio	27mg	10mg
Zinc	0.81g	0.30mg

No es fuente significativa de vitamina A, Vitamina D.

Información nutricional (100g): **Calorías 213**, Grasa total **18g**, **Grasa saturada 5.1**, Carbohidratos totales 0,65g, Proteína **12g**, **Sodio 723mg** Hierro 1,3mg, Calcio 67mg y Zinc XX mg.

Información nutricional (porción): **Tamaño de porción: 1 rebanada (50g) Número de porciones por empaque: 5 porciones. Calorías 105**, Grasa total 9g, **Grasa saturada 2.6 g**, Carbohidratos totales 0g, Proteína 6g, **Sodio 362mg**, Hierro 0,65mg, Calcio 34mg y Zinc XX. No es fuente significativa de trans. azúcares totales. az. añadidos. fibra. vit. A y Vit. D.



# GENERALIDADES

## SALSAMENTARIA

### TIPO DE SAL

#### *REDUCIDA AL 40 %*

Menor cantidad de Sodio, a este tipo de sal se le agrega cloruro de potasio, este conjunto de minerales ayuda a que las células del organismo se mantengan saludable.

*Actualmente, las líneas de productos se encuentran certificadas bajo la resolución 2013 de 2020, la cual establece los contenidos máximos de Sodio.*

### ADITIVOS

- Utilizados en concentraciones adecuadas
- Suministrados por proveedores certificados garantizando calidad e inocuidad.
- Insumos importados para brindar sabores característicos diferenciales.

- *No tiene conservantes ni colorantes artificiales.*
- *No contiene azúcares añadidos.*
- *No contiene grasas trans.*
- *Aporta Hierro, Calcio y Zinc.*



# AHUMADO NATURAL

## TÉCNICAS INCORPORADAS

Consiste en exponer los alimentos al humo que producen algunas maderas que contengan pocos "alquitranes" (líquido espeso, mezcla de diferentes productos de la destilación seca de la madera) o "resinas" como las del pino, penetrándose a los alimentos, proporcionándoles muy buen sabor y olor a la vez que los preserva de la descomposición.



# EMPAQUE AL VACÍO

## TÉCNICAS INCORPORADAS

El objeto de este proceso es eliminar el oxígeno interno para que no exista crecimiento de microorganismos causantes de la descomposición de los alimentos, la decoloración y rancidez. Si el vacío se pierde, inmediatamente los microorganismos encuentran el medio ideal para multiplicarse.

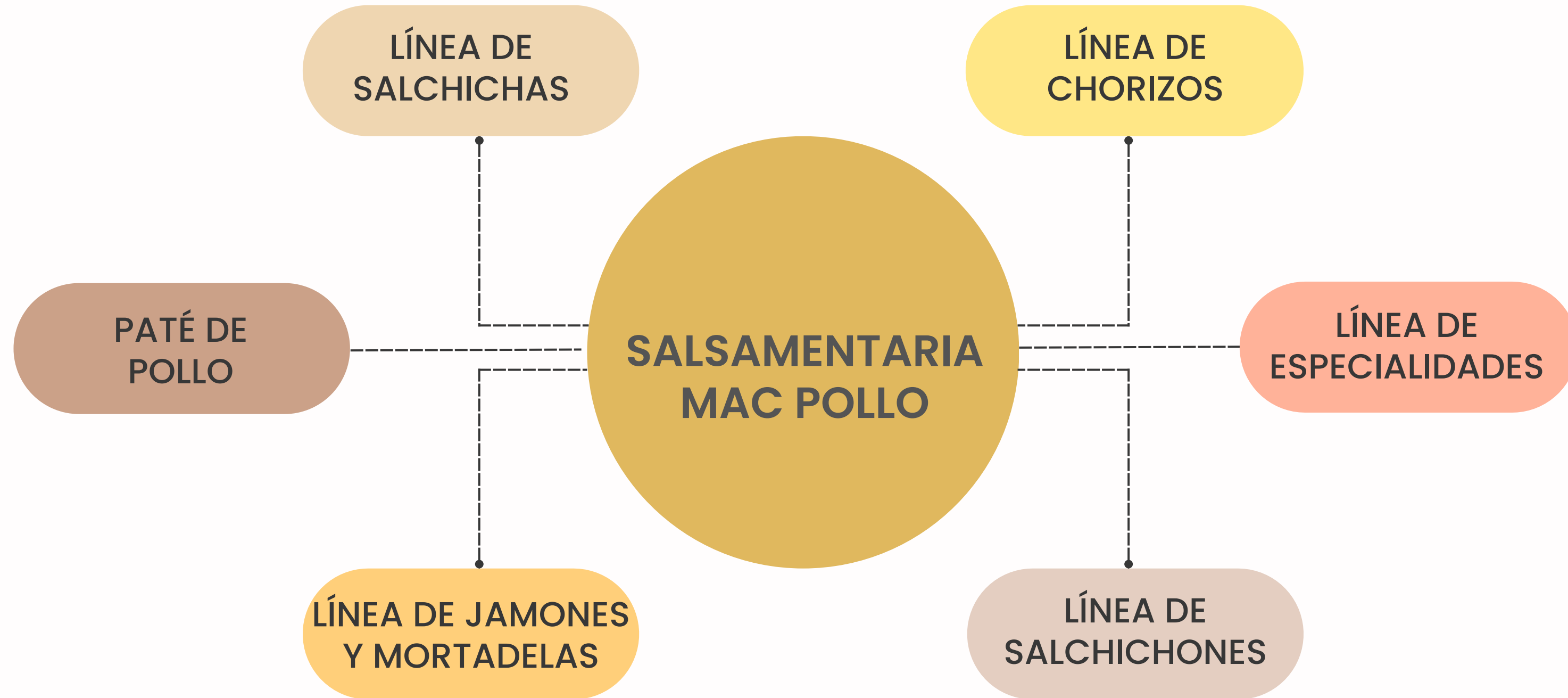
Requiere tres (3) elementos básicos:

- Material especial que permita la conservación del producto.
- Maquinaria especializada para el empaque al vacío.
- Manejo adecuado de la temperatura de refrigeración y conservación del producto.



# CLASIFICACIÓN

PRODUCTOS COCIDOS







# LÍNEA DE SALCHICHAS





SALSAMENTARIA



## CARACTERÍSTICAS

-  ALTO VALOR PROTEICO
-  CUBIERTA COMESTIBLE DE COLÁGENO
-  AHUMADO NATURAL
-  EMPAQUE AL VACÍO

## BENEFICIOS

-  APORTE NUTRICIONAL
-  LISTO PARA EL CONSUMO
-  MAYOR VIDA ÚTIL
-  FÁCIL PREPARACIÓN
-  PALATABILIDAD

	SALCHICHA DE POLLO AHUMADA	SALCHICHA DE POLLO AHUMADA CLÁSICA	SALCHICHA DE POLLO AHUMADA COCTEL	SALCHICHA DE POLLO AHUMADA BAVARA	SALCHICHA DE POLLO EXTRA LARGA
PRODUCTO					
VIDA ÚTIL	35 días	35 días	35 días	35 días	45 días
TIPO DE PRODUCTO	Premium	Premium	Premium	Premium	Seleccionado
PRESENTACIONES	250gr x 6 unidades 500gr x 7 unidades 500 gr x 12 unidades	82gr x 2 unidades 500gr x 12 unidades 1000 gr x 24 unidades	250gr 500gr	300gr x 1 unidad	500gr x 3 unidades 1500gr x 9 unidades
INGREDIENTES CÁRNICOS	Filete de Pechuga, Filete de Pernil, Piel de Pollo y Pasta de Pollo	Filete de Pernil, Piel de Pollo y Pasta de Pollo.	Filete de Pechuga, Filete de Pernil, Piel de Pollo y Pasta de Pollo	Filete de Pernil y Pasta de Pollo.	Mezcla de materias primas cárnicas y aditivos.
ATRIBUTOS					Embutida en funda de poliamida.
BENEFICIOS					 Precio asequible

# LÍNEA DE CHORIZOS

SALSAMENTARIA



## CARACTERÍSTICAS



ALTO VALOR PROTEICO



AHUMADO NATURAL



CUBIERTA COMESTIBLE DE COLÁGENO



EMPAQUE AL VACÍO

## BENEFICIOS



APORTE NUTRICIONAL



MAYOR VIDA ÚTIL









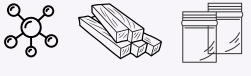
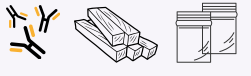




PALATABILIDAD



LISTO PARA EL CONSUMO



FÁCIL PREPARACIÓN

PRODUCTO	CHORIZO DE POLLO COCIDO AHUMADO	CHORIZO DE POLLO AHUMADO PICANTE	CHORIZO DE POLLO COCTEL	CHORIZO PARRILLERO DE CERDO Y POLLO
				
VIDA ÚTIL	35 días	35 días	35 días	35 días
TIPO DE PRODUCTO	Premium	Premium	Premium	Premium
PRESENTACIONES	300gr x 5 unidades	300gr x 5 unidades	300gr x 15 unidades	250gr x 8 unidades 500gr x 8 unidades
INGREDIENTES CÁRNICOS	Filete de pechuga, pasta de pollo, piel de pollo.	Filete de pechuga, pasta de pollo, piel de pollo.	Filete de pechuga, pasta de pollo, piel de pollo.	Carne magra de cerdo, pasta de pollo, tocino de cerdo.
ATRIBUTOS		 Especies naturales		
BENEFICIOS		 AJI WAIYA: Ají natural de indígenas del Amazonas.		

# LÍNEA DE SALCHICHÓN

SALSAMENTARIA



## CARACTERÍSTICAS

ALTO VALOR PROTEICO



AHUMADO NATURAL

CUBIERTA COMESTIBLE DE COLÁGENO



EMPAQUE AL VACÍO

## BENEFICIOS



APORTE NUTRICIONAL



MAYOR VIDA ÚTIL



PALATABILIDAD



LISTO PARA EL CONSUMO



FÁCIL PREPARACIÓN

	SALCHICHÓN DE POLLO SELECCIONADO	SALCHICHÓN DE POLLO FINO AHUMADO
PRODUCTO		
VIDA ÚTIL	35 días	35 días
TIPO DE PRODUCTO	Seleccionado	Premium
PRESENTACIONES	500gr - 40 cortes	500gr - 40 cortes
INGREDIENTES CÁRNICOS	Pasta de pollo, piel de pollo.	Filete de pernil, piel de pollo, pasta de pollo.
ATRIBUTOS	 Cubierta en funda no comestible	 Cubierta de membrana permeable no comestible
BENEFICIOS		

# LÍNEA DE JAMONES

SALSAMENTARIA



## CARACTERÍSTICAS



ALTO VALOR PROTEICO



AHUMADO NATURAL



CUBIERTA COMESTIBLE DE COLÁGENO



EMPAQUE AL VACÍO

## BENEFICIOS



APORTE NUTRICIONAL



MAYOR VIDA ÚTIL










PALATABILIDAD



LISTO PARA EL CONSUMO



FÁCIL PREPARACIÓN

	MORTADELA DE POLLO CLÁSICA	MORTADELA DE POLLO PREMIUM	JAMÓN DE POLLO	JAMÓN DE POLLO FAMILIAR
PRODUCTO				
VIDA ÚTIL	35 días	35 días	35 días	35 días
TIPO DE PRODUCTO	Premium	Premium	Premium	Seleccionado
PRESENTACIONES	250gr x 12 unidades	250gr x 12 unidades	125gr x 6 tajadas 250gr x 12 tajadas	500gr x 12 tajadas 3500gr x 166 aprox (Sin tajar)
INGREDIENTES CÁRNICOS	Pasta de pollo, piel de pollo.	Filete de pechuga, pernil y piel de pollo.	Pasta de pollo, piel de pollo.	Filete de pechuga
ATRIBUTOS				
BENEFICIOS				

# ESPECIALIDADES.

PRODUCTOS DE TEMPORADA

Las Especialidades Navideñas, son una gama de productos que ofrecen una deliciosa alternativa para celebrar las diferentes festividades, fabricadas con materias primas cárnicas seleccionadas e insumos que aportan exquisitos olores, sabores y texturas.



# ESPECIALIDADES






## SALSAMENTARIA



### CARACTERISTICAS

-  ALTO VALOR PROTEICO
-  CUBIERTA COMESTIBLE DE COLÁGENO
-  AHUMADO NATURAL
-  EMPAQUE AL VACÍO

### BENEFICIOS

-  APORTE NUTRICIONAL
-  LISTO PARA EL CONSUMO
-  MAYOR VIDA ÚTIL
-  FÁCIL PREPARACIÓN
-  PALATABILIDAD

PRODUCTO	PASTEL DE POLLO	PECHUGA RELLENA	POLLO RELLENO AHUMADO	POLLO ESPECIAL TAJADO	ESPECIAL CERDO Y POLLO
					
VIDA ÚTIL	30 días	30 días	30 días	30 días	30 días
TIPO DE PRODUCTO	Premium	Premium	Premium	Premium	Seleccionado
PRESENTACIONES	500 gr x 6 unidades Champiñones y Hawaiano	Aprox. 430 gr aprox. Ciruelas, hawaiana, puerro	1/2 pollo aprox 10 lonjas 1 Pollo entero aprox 20 lonjas	400 gramos	500 gramos 1000 gramos
INGREDIENTES CÁRNICOS	Filete de pechuga y pernil, piel, pasta de pollo y base de hamburguesa.	Filete de pechuga y pasta de pollo.	Filete de pechuga, pasta de salchicha, pollo deshuesado, piel de pollo.	Filete de pechuga, pasta de salchicha, pollo deshuesado.	Arándanos, brevas, uvas pasas y laurel.
ATRIBUTOS	 	  97% libre de grasa, uvas y cebolla.	   Marinado en vino blanco, uvas pasas, aceitunas y pimentón.	 	 
BENEFICIOS	    	    	    	    	    

# PATÉ DE POLLO

SALSAMENTARIA



## BENEFICIOS

● APORTE NUTRICIONAL

● MAYOR VIDA ÚTIL

● PALATABILIDAD

● LISTO PARA EL CONSUMO

● FÁCIL PREPARACIÓN



<b>VIDA ÚTIL</b>	35 días
<b>TIPO DE PRODUCTO</b>	Premium
<b>PRESENTACIONES</b>	125 gramos
<b>INGREDIENTES CÁRNICOS</b>	Filete de pernil, hígados de pollo picados, pasta y piel.
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	Producto familiar
<b>BENEFICIOS</b>	● ● ● ● ● Ideal para pasabocas.

# COLORÍN



## SALSAMENTARIA

### CARACTERÍSTICAS



ALTO VALOR PROTEICO



AHUMADO NATURAL



CUBIERTA COMESTIBLE DE COLÁGENO



EMPAQUE AL VACÍO

### BENEFICIOS



APORTE NUTRICIONAL



MAYOR VIDA ÚTIL



PALATABILIDAD



LISTO PARA EL CONSUMO



FÁCIL PREPARACIÓN



<b>VIDA ÚTIL</b>	40 días
<b>TIPO DE PRODUCTO</b>	Premium
<b>PRESENTACIONES</b>	400 gr - 5 unidades 800 gr - 10 unidades 1600 gr - 20 unidades
<b>INGREDIENTES CÁRNICOS</b>	Carne de res y pollo.
<b>ATRIBUTOS</b>	 Producto familiar.
<b>BENEFICIOS</b>	 Ideal para pasabocas.



# PROCESADOS CRUDOS

## SALSAMENTARIA

Elaborados con materias primas cárnicas emulsionadas (excepto la carne molida de pechuga) y embutidas, sin cocción. Sometidos a procesos de congelación y almacenados a una temperatura  $< -18^{\circ}\text{C}$ .

## TIPOS DE PRODUCTO

### PREMIUM

- Alitas adobadas

### SELECCIONADO

- Hamburguesas.
- Albóndigas de cerdo y pollo.
- Rollo de pasta.

### PREMIUM

- Molipollo.
- Molipollo Parrillero.



# CRUDOS



SALSAMENTARIA

BENEFICIOS

● APORTE NUTRICIONAL

● FÁCIL PREPARACIÓN

● PALATABILIDAD

	CARNE MOLIDA DE POLLO	ALBONDIGAS DE CERDO Y POLLO	HAMBURGUESA DE POLLO	ALITAS ADOBADAS
<b>PRODUCTO</b>				
<b>VIDA ÚTIL</b>	90 días	90 días	90 días	180 días
<b>TIPO DE PRODUCTO</b>	Premium	Premium	Premium	Premium
<b>PRESENTACIONES</b>	500 gramos	360 gr X 24 unidades 900 gr x 60 unidades	1000 gr X 8 unidades 400 gr x 5 unidades	900 gramos BBQ, Teriyaki, Picante, Finas hierbas y natural.
<b>INGREDIENTES</b>	Trozos de pechuga	Carne de cerdo, Pasta de Pollo, Filete de pechuga y pernil, Piel de pollo.	Filete de pechuga, Filete de pernil, Piel de pollo y pasta.	Codos y colombinas marinadas.
<b>CARACTERISTICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto familiar</li> <li>• Color depende de la mezcla, apariencia a grumos</li> <li>• No contiene adición de sal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto a la carta.</li> <li>• Envoltura con cierre.</li> <li>• Sin coloración</li> <li>• Sin adición de líquidos para la cocción.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No requiere condimentos</li> <li>• Listo para preparar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No requiere condimentos</li> <li>• Listo para preparar</li> </ul>
<b>BENEFICIOS</b>	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●



# MOLIPOLLO

Si reduzco mi consumo de sal, puedo evitar que mi presión arterial aumente y así ayudarme a evitar la hipertensión a medida que envejezco.


Producto elaborado de carne de pollo beneficiada y eviscerada en forma automatizada, escogida mecánicamente y a la cual se le agregan ingredientes básicos en la justa medida para obtener así un producto procesado crudo de excelente calidad y sabor. **BAJO EN SODIO**, ofreciendo así, beneficios claves para la salud del consumidor.





# REFERENCIAS

SALSAMENTARIA - MOLIPOLLO



	<b>MOLIPOLLO</b>	<b>MOLIPOLLO PARRILLERO</b>
<b>PRODUCTO</b>		
<b>VIDA ÚTIL</b>	90 días	90 días
<b>TIPO DE PRODUCTO</b>	Estándar	Estándar
<b>PRESENTACIONES</b>	250gramos 500 gramos	450 gramos
<b>INGREDIENTES</b>	Pasta de pollo.	Pasta de pollo.
<b>CARACTERISTICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No contiene condimentos.</li> <li>• Textura húmeda y condimentada.</li> <li>• Sal reducida en Sodio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contiene condimento para sabor característico a parrilla. .</li> <li>• Textura húmeda y condimentada.</li> <li>• Sal reducida en Sodio.</li> </ul>
<b>BENEFICIOS</b>		

**BENEFICIOS**

-  MAYOR VIDA ÚTIL
-  FÁCIL PREPARACIÓN



**¡GRACIAS!**

