

Ficha Técnica de la Carne de Pollo (Carne de Ave)

Ficha Técnica de la Carne de Pollo (Cortes de Pechuga de Pollo Cruda, sin piel, como referencia)

Característica	Detalle
Nombre del Producto	Carne de Pollo (ej: Pechuga de pollo, cruda)
Descripción Física	Carne levemente rosada, textura blanda, olor característico y ausencia de cuerpos extraños.
Ingrediente	Cortes de pollo (ej: pechuga, muslo, ala).
Uso Previsto	Consumo tras coCCIÓN adecuada (no debe consumirse cruda).
Presentación	Fresco, refrigerado o congelado.
Embalaje	Envase primario debidamente sellado, no tóxico y aprobado por organismos competentes (ej: SIF/DIPOA).
Almacenamiento	Refrigerado 0 C a 4 C o Congelado -12 C o menos.
Validez (promedio)	Varía con el método de conservación (ej: 5 días fresco, 540 días congelado).

Composición Nutricional (Valores promedio por 100g de carne cruda)

Los valores nutricionales pueden variar ligeramente dependiendo del corte específico (pechuga, muslo, etc.), edad y tipo de cría del ave.

Componente	Cantidad Media (por 100g)
Valor Energético	109-165\ kcal
Agua	60 a 80% aprox. 74%
Proteínas	22%(pudiendo llegar a 31% en la pechuga)
Grasas Totales	1,6g a 4g (varía por corte y con/sin piel)
Carbohidratos	0%
Vitaminas	Rica en vitaminas del complejo B (B3 y B6)
Minerales	Excelente fuente de selenio y otros minerales