



VIGENTE

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

24174

KC

X1/2PECHUGA POLLO IQF >230G 5KG

241721276

CÓDIGO ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	0724174KC
PLANTA	AGROINDUSTRIAL EL PAICO S.A.
DOCUMENTO ELABORADO POR	CRISTIAN BUSTOS
FECHA CREACIÓN DOCUMENTO	14-05-2019
FECHA ÚLTIMA MODIFICACIÓN DOCUMENTO	21-02-2020
VERSIÓN DOCUMENTO	2.0

I. DATOS Y REQUISITOS DEL PRODUCTO																									
1.1 PRODUCTO (GLOSA LARGA)	X1/2PECHUGA POLLO IQF >230G 5KG																								
1.2 CÓDIGO MOVEX	241721276																								
1.3 CÓDIGO INFORMIX	24174KC																								
1.4 DESTINO	EUROPA																								
1.5 CLIENTE	VARIOS																								
1.6 MARCA	ARIZTIA																								
1.7 LÍNEA PRODUCTO	POLLO																								
1.8 ESTADO	CONGELADO																								
1.9 VIDA ÚTIL	18 MESES																								
1.10 TIPO PESO	PESO FIJO																								
1.11 DESCRIPCIÓN PRODUCTO	MEDIA PECHUGA DE POLLO DESHUESADA, SIN FILETILLO Y SIN PIEL. CALIBRADAS Y CONGELADAS. INDIVIDUALMENTE (IQF). ENVASADAS EN BOLSON PLASTICO AZUL Y COMERCIALIZADAS EN CAJAS DE CARTON DE 5 KG. NO SE PERMITE TROZOS NI RESTOS DE PECHUGA FILETILLO. TOLERANCIA PESO: +1,5% SOBRE EL PESO NETO.																								
1.12 CLASIFICACIÓN PRODUCTO	PRODUCTO CRUDO																								
1.13 REQUISITOS GENERALES	REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS DE CHILE Y NORMATIVA DE LA UE, DOCUMENTOS VIGENTES A LA FECHA.																								
1.14 NORMATIVA INTERNA	HACCP Y PRE-REQUISITOS																								
1.15 REQUISITOS CLIENTES	NO APLICA																								
1.16 DOCUMENTACIÓN COMPLEMENTARIA	I-TRPO-08 GRADO LIMPIEZA PECHUGAS EXPORTACIÓN																								
1.17 OBSERVACIONES GENERALES	AVES FAENADAS BAJO RITO RELIGIOSO HALAL																								
II. REQUISITOS DE MATERIA PRIMA																									
2.1 MATERIA PRIMA	209030006 PECHUGA CALIBRADA COMODIN																								
2.2 TEMPERATURA/ESTADO	-2 A 2°C REFRIGERADO																								
2.3 PESO/CALIBRE	>230 GRAMOS																								
2.4 % MARINADO	NO APLICA																								
2.5 CONTROL DEFECTOS GENERALES	ASPECTO: EXENTO DE ELEMENTOS EXTRAÑOS, SOBRE-ESCALDADO, HEMATOMAS SEVEROS Y FILETILLO. POR CADA 100 UNID.DE ½ PECHUGAS REVISADAS SE ACEPTA: <table><tr><td>DEFECTO</td><td>% ACEPTACIÓN</td></tr><tr><td>CON GRASA</td><td>80%</td></tr><tr><td>CON Y SIN GRASA</td><td>80% y 20%</td></tr><tr><td>CON SANGRE (ZONA ALA)</td><td>35% (MÁX.: 2,5CM)</td></tr><tr><td>RASPADA POR DESPIELADOR</td><td>10%</td></tr><tr><td>MAL CORTE (ZONA ALA)</td><td>17%</td></tr><tr><td>HUESO Y/O CARTÍLAGO</td><td></td></tr><tr><td>- HASTA 6 MM</td><td>> 2UNID.→ RECHAZO</td></tr><tr><td>- 6 A 25 MM</td><td>> 2UNID.→ RECHAZO</td></tr><tr><td>- 25 A 50 MM</td><td>> 1UNID.→ RECHAZO</td></tr><tr><td>HEMATOMA LEVE (HASTA 2,5CM)</td><td>> 5UNID.→ RECHAZO</td></tr><tr><td>COLOR Y OLOR: TÍPICO DEL PRODUCTO.</td><td></td></tr></table>	DEFECTO	% ACEPTACIÓN	CON GRASA	80%	CON Y SIN GRASA	80% y 20%	CON SANGRE (ZONA ALA)	35% (MÁX.: 2,5CM)	RASPADA POR DESPIELADOR	10%	MAL CORTE (ZONA ALA)	17%	HUESO Y/O CARTÍLAGO		- HASTA 6 MM	> 2UNID.→ RECHAZO	- 6 A 25 MM	> 2UNID.→ RECHAZO	- 25 A 50 MM	> 1UNID.→ RECHAZO	HEMATOMA LEVE (HASTA 2,5CM)	> 5UNID.→ RECHAZO	COLOR Y OLOR: TÍPICO DEL PRODUCTO.	
DEFECTO	% ACEPTACIÓN																								
CON GRASA	80%																								
CON Y SIN GRASA	80% y 20%																								
CON SANGRE (ZONA ALA)	35% (MÁX.: 2,5CM)																								
RASPADA POR DESPIELADOR	10%																								
MAL CORTE (ZONA ALA)	17%																								
HUESO Y/O CARTÍLAGO																									
- HASTA 6 MM	> 2UNID.→ RECHAZO																								
- 6 A 25 MM	> 2UNID.→ RECHAZO																								
- 25 A 50 MM	> 1UNID.→ RECHAZO																								
HEMATOMA LEVE (HASTA 2,5CM)	> 5UNID.→ RECHAZO																								
COLOR Y OLOR: TÍPICO DEL PRODUCTO.																									
2.6 OTROS	NO APLICA																								
2.7 OBSERVACIONES	NO APLICA																								

COPIA IMPRESA DE ESPECIFICACIÓN VIGENTE



VIGENTE

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

24174

KC

X1/2PECHUGA POLLO IQF >230G 5KG

241721276

CÓDIGO ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	0724174KC
VERSIÓN	2.0

III. ESTRUCTURA DEL PRODUCTO

3.1 INSUMOS/INGREDIENTES	PECHUGA DE POLLO SIN HUESO, SIN PIEL
3.2 % GLASEADO	1%
3.3 DRIP	NO APLICA

3.4 MATERIA PRIMA

CÓDIGO	GLOSA	OBSERVACIÓN
209030006	PECHUGA CALIBRADA COMODIN	

3.5 FÓRMULA ASIGNADA	NO APLICA
3.6 % MARINADO	NO APLICA

3.7 ENVASE PRIMARIO

CÓDIGO	GLOSA	OBSERVACIÓN
153025	BOLSA PE 50 X 63 X 80MIC. BD A	

3.8 ENVASE SECUNDARIO

CÓDIGO	GLOSA	OBSERVACIÓN
50205	TAPA 4 PTOS 490 X 284 X 92MM-C	
50204	FONDO 4 PTOS 476 X 276 X 92MM-	
1650006	ZUNCHO PP MOSCA BLANCO 5 X 48M	
157033	ETIQ. POLIP. 100 X 160 BCA OPA	
976668	ETIQ. AUTOAD. CL 13-07 CHILE 5	

3.9 ENVASE TERCIARIO

CÓDIGO	GLOSA	OBSERVACIÓN
157033	ETIQ. POLIP. 100 X 160 BCA OPA	
164000	ETIQ. BLANCA 70 X 30MM TRANSF.	
970247	PALLET MADERA 1 X 1.20MT. C/TA	
165006	LAMINA SEPARADORA CARTON 14-C	
165020	ESQUINERO BLANCO P/PALLET 270L	

3.10 TEXTO COMPLEMENTARIO	SE PERMITE COLOCAR ETIQUETA HALAL CÓDIGO 978899 CUANDO EL CLIENTE LO SOLICITE.
---------------------------	--

COPIA IMPRESA DE ESPECIFICACIÓN VIGENTE



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

VIGENTE

24174

KC

X1/2PECHUGA POLLO IQF >230G 5KG

241721276

CÓDIGO ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

0724174KC

VERSIÓN

2.0

IV. ROTULACIÓN GENERAL (Impreso en envase y/o etiqueta)

4.1 NOMBRE O RAZÓN SOCIAL ELABORADOR	ELABORADO POR AGROINDUSTRIAL EL PAÍCO S.A. AV. LOS LIBERTADORES 1714. EL MONTE. REGIÓN METROPOLITANA DE SANTIAGO.
4.2 PAÍS ORIGEN	CHILE
4.3 NÚMERO, FECHA RESOLUCIÓN Y NOMBRE DEL SERVICIO DE SALUD	RES. SAN. S.N.S. N°7251 DEL 06.05.93. SANTIAGO. CHILE. PLANTA N° 13-07. PRODUCTO CHILENO. INSPECCIONADO Y APROBADO POR S.A.G. CHILE.
4.4 LOTE	LOTE: AÑO SEMANA PLANTA DÍA. IMPRESO EN ETIQUETA DE LA CAJA. SLAUGHTER DATE / SCHLACHTDATUM / FECHA DE SACRIFICIO: DÍA (N°)/ MES (N°)/ AÑO (N°). (CORRESPONDE A LA FECHA DE FAENA) IMPRESO EN ETIQUETA DE LA CAJA
4.5 FECHA DE ELABORACIÓN	FROZEN ON / EINGEFROREN AM / FECHA DE CONGELACIÓN: DIA (N°) / MES (N°) / AÑO (N°). (CORRESPONDE A LA FECHA ENVASADO). IMPRESO EN ETIQUETA DE LA CAJA
4.6 FECHA DE VENCIMIENTO	BEST BEFORE / MINDESTENS HALTBAR BIS / FECHA DE VENCIMIENTO: DIA (N°) / MES(N°) / AÑO(N°). A PARTIR DE LA FECHA DE SACRIFICIO. IMPRESO EN ETIQUETA DE LA CAJA
4.7 INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO	KEEP FROZEN TO -18°C OR BELLOW / MANTENER CONGELADO A -18°C / BEI SACHGEMÄSSER LEGERUN VON MINDESTENS -18°C. DO NOT REFREEZE AFTER THAWING / UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR / NACH DEM AUFTAUEN NICHT WEIDER EINFRIEREN. RAW PRODUCT, CONSUME FULLY COOKED./ PRODUCTO CRUDO, CONSUMIR COMPLETAMENTE COCIDO./ NUR VOLLSTANDIG DURCHGEGART ZU VERZEHREN.
4.8 LISTA INGREDIENTES	PECHUGA DE POLLO SIN HUESO SIN PIEL.

ROTULACIÓN ENVASE PRIMARIO

4.9 NOMBRE DEL ALIMENTO	NO ROTULA, PRODUCTO GRANEL
4.10 CONTENIDO NETO	NO ROTULA, PRODUCTO GRANEL
4.11 INSTRUCCIONES DE USO Y CONSUMO	NO ROTULA, PRODUCTO GRANEL
4.12 CÓDIGO DE BARRA	
4.12.1 EAN 13	NO ROTULA, PRODUCTO GRANEL
4.13 SELLOS	CL 13-07
4.14 TEXTO COMPLEMENTARIO	NO ROTULA, PRODUCTO GRANEL
4.15 LISTA DE INGREDIENTES	NO ROTULA, PRODUCTO GRANEL

COPIA IMPRESA DE ESPECIFICACIÓN VIGENTE



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

VIGENTE

24174

KC

X1/2PECHUGA POLLO IQF >230G 5KG

241721276

CÓDIGO ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

0724174KC

VERSIÓN

2.0

4.16 ETIQUETADO NUTRICIONAL

NO ROTULA, PRODUCTO GRANEL

4.16.1 INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALOR NUTRICIONAL POR PORCIÓN (100 g)	
Valor Energético	451 kJ / 107 Kcal
Grasas	1,7 g
de las cuales:	
Ácidos Grasos Saturados	0,5 g
Hidratos de Carbono	0 g
de los cuales:	
Azúcares	0 g
Proteínas	22,8 g
Sal	0,2 g

4.16.2 TEXTO COMPLEMENTARIO

NO APLICA

4.16.3 INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA

NO APLICA

ROTULACIÓN ETIQUETA

4.17 NOMBRE DEL PRODUCTO

HÄHNCHENBRUST OHNE HAUT OHNE KNOCHEN IQF
BONELESS SKINLESS CHICKEN BREAST IQF
PECHUGA DE POLLO SIN HUESO SIN PIEL IQF

4.18 CÓDIGO DEL PRODUCTO

241721276

4.19 UNIDADES POR ENVASE

CAJA GRANEL

4.20 CONTENIDO NETO

NET WEIGHT. NETTOGEWICHT. PESO NETO: 5 KG

4.21 CÓDIGO DE BARRA

4.21.1 DUN 14

12024174240005

4.22 SELLOS

CL 13-07

COPIA IMPRESA DE ESPECIFICACIÓN VIGENTE



VIGENTE

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

24174

KC

X1/2PECHUGA POLLO IQF >230G 5KG

241721276

CÓDIGO ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

0724174KC

VERSIÓN

2.0

V. PALETIZADO

BASE

8

ALTURA

16

TOTAL

128

VI. IMAGENES FOTOGRÁFICAS

6.1 ETIQUETA

ETIQUETA DE LA CAJA

241721276

Hähnchenbrust ohne Haut ohne Knochen IQF
Boneless Skinless Chicken Breast IQF.
Pechuga de Pollo sin hueso sin piel IQF.

Caliber:/Stückgewicht:
Calibre: 230 g up.
Net Weight/Nettogewicht:
Peso Neto: 5 kg

Slaughter Date/Schlachtdatum:
Fecha de Sacrificio: 28.08.2019
Frozen on/Eingefroren am:
Fecha de Congelacion: 29.08.2019
Best Before/Mindestens haltbar bis:
Fecha de Vencimiento: 26.02.2021



Keep frozen to -18°C or below. / Mantener Congelado a -18°C / Bei sachgemässer Lagerung von mindestens -18°C
Do not refreeze after thawing/ Una vez descongelado no volver a congelar/ Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Raw Product,Consume Fully cooked./Producto Crudo,Consumir completamente cocido./Nur vollständig durchgegart verzehren

Elaborado por:Agroindustrial El Paico S.A. Av.Libertadores 1714.El Monte,
Region Metropolitana de Santiago.Res.San.S.N.S.N° 7251 del 06/05/93.Santiago-Chile
Planta N°13-07. Origen/Origin: Chile. Inspeccionado y Aprobado por S.A.G. CHILE



(01)12024174240005(3102)000500(15)210226(10)3567892(21)2765570

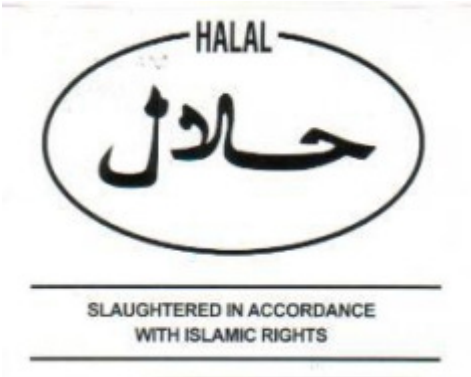
Lote: 93573

OF: 3567892

SELLO SAG



ETIQUETA DE LA CAJA HALAL
(SOLO SI LO SOLICITA EL
CLIENTE



6.2 ENVASES IMPRESOS

NO APLICA



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

VIGENTE

24174

KC

X1/2PECHUGA POLLO IQF >230G 5KG

241721276

CÓDIGO ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

0724174KC

VERSIÓN

2.0

6.3 PRODUCTO

GRADO DE LIMPIEZA GRASA Y SANGRE



CONGELADO / EMBOLSADO



EN CAJA



PALLET



COPIA IMPRESA DE ESPECIFICACIÓN VIGENTE



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

VIGENTE

CÓDIGO ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	0724174KC
VERSIÓN	2.0

VII. SOLICITUD DE DESARROLLO	31-2019 P
------------------------------	-----------

VIII. DESARROLLO REALIZADO POR	
NOMBRE	CARGO
JUAN ARAYA	ASISTENTE DE DESARROLLO

IX. DOCUMENTO APROBADO POR		
NOMBRE	CARGO	PLANTA
9.1 MARCELLO Malfanti	JEFE DE PRODUCTO	ARIZTÍA EXPORTACIONES LTDA
9.2 RODRIGO CASTILLO	GERENTE DE PLANTA	AGROINDUSTRIAL EL PAICO S.A.
9.3 OCTAVIO MUÑOZ	JEFE DE ÁREA	AGROINDUSTRIAL EL PAICO S.A.
9.4 JAIME JORQUERA	JEFE DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	AGROINDUSTRIAL EL PAICO S.A.

X. HISTORIAL DE VERSIONES			
FECHA	COMENTARIO	SOLICITADO POR	VERSIÓN
14-05-2019	CREACION DE DOCUMENTO	MARCELLO Malfanti	1.0
21-02-2020	ACTUALIZACIÓN ÍTEMS III, IV Y PTO 6.1	JOSE RAMON VILLAR	2.0

COPIA IMPRESA DE ESPECIFICACIÓN VIGENTE