



El mejor pollo hoy y siempre



Frescos

En nuestro pollo fresco jamás se rompe la cadena de frío garantizando su calidad y vida en anaquel.



Porque somos un referente **en sabor**

practi
pollo
San Antonio





Productos en Sucursales

Listos para llevar en cualquier momento

*Recuerda que en nuestros CEDIS podrás encontrar todo esto y más a la medida y cantidad que necesites



Nuestros clientes



FACILITY SERVICES



Siempre cerca de ti

Sucursales disponibles





Contamos con

hidratación natural

Controlamos nuestros tiempos
y procesos de forma
estrictamente automatizada

Obteniendo

PRODUCTOS DE ALTA CALIDAD

y sin ningún tipo de hidratación artificial

Contamos con las certificaciones que garantizan el cuidado y buen manejo de nuestras aves



Basado en las normas existentes ISO 22000, ISO 22003 y especificaciones técnicas para Programas de Prerrequisitos del sector correspondiente (producción de alimentos, fabricación de envases para la industria alimentaria o para el transporte y almacenamiento de alimentos) publicada en 2017.

Constancia de bioseguridad otorgada por SENASICA por haber cumplido satisfactoriamente con lo establecido en el artículo 44 del acuerdo por el que se da a conocer la campaña y las medidas zoonitarias que deberán aplicarse para el diagnóstico, prevención, control y erradicación de la influenza aviar.



Reconocimiento que otorga la SAGARPA a través del SENASICA a las plantas procesadoras de carne que cumplen con todas las normas y exigencias del Gobierno Mexicano, en cuanto al tratamiento y manejo de sanidad.

Certificación de Buenas Prácticas Pecuarias en la producción de pollo de engorda emitida por Calidad Agroalimentaria S.C., organismo debidamente acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación (ema) y aprobado por Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria SENASICA.



El sistema de HACCP, que tiene fundamentos científicos y carácter sistemático, permite identificar peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos.

La norma ISO 22000 es un estándar desarrollado por la Organización Internacional de Normalización sobre la seguridad alimentaria durante el transcurso de toda la cadena de suministro. La primera edición fue publicada el 1 de septiembre de 2005.



Nuestro
pollo es
más jugoso,

suave, fresco
y natural



Frescos

Rosticero natural seco

Código PT-84447



Rosticero Natural fresco libre de golpes, sin rasguños (de acuerdo a lo establecido en el manual de defectos de selección).

Porción por canastilla	25-30 kg
Peso por pieza	2 kg a 2.5 kg a más.
Empaque / dimensiones: Canastilla color gris: 57 cm largo x 39 cm ancho x 28 cm alto	Temperatura de almacen: Máximo 4 °C
	Vida media de anaquel: 0 - 11 días

Rosticero fresco natural

Rosticero Natural fresco libre de golpes, sin rasguños (de acuerdo a lo establecido en el manual de defectos de selección).

Empaque / dimensiones:
Canastilla color gris: 57 cm largo x 39 cm ancho x 28 cm alto

Temperatura de almacen:
Máximo 4 °C

Vida media de anaquel:
0 - 11 días



Código PT-57797

Código PT-83604

Porción por canastilla	25-30 kg
Peso por pieza	900 g a 2 kg a más

Porción por canastilla	25-30 kg
Peso por pieza	1.8 kg a 1.9 kg a más

Pollo mercado público New York

Pollo rosticero natural sin manchas, libre de plumas y de golpes



Empaque / dimensiones:
Canastilla color gris: 57 cm largo x 39 cm ancho x 28 cm alto

Temperatura de almacen:
Máximo 4 °C

Vida media de anaquel:
0 - 11 días

Código PT-16472

Código PT-74289

Porción por canastilla	25-30 kg
Peso por pieza	900 g a 2 kg a más

Porción por canastilla	25-30 kg
Peso por pieza	900 g a 2 kg a más

Código PT-90924

Porción por canastilla	25-30 kg
Peso por pieza	900 g a 2 kg a más



Aplicamos estrictas medidas de inocuidad

manejo profesional de la cadena de frío

TIEMPO CORRECTO Y ADECUADO EN CHILLER



Exhaustivo cuidado en nuestras fórmulas sanitizantes



Tenemos certificación FSSC 22000 con la que garantizamos la inocuidad alimentaria a nivel internacional



Garantizamos 11 días de vida en anaquel

Todos nuestros procesos cumplen con la normatividad; son de alta calidad y de clase mundial

Rosticero pintado



Pollo roscicero tanguedo pintado, libre de plumas y de golpes

Empaque / dimensiones:
**Canastilla color gris: 57 cm largo
x 39 cm ancho x 28 cm alto**

Temperatura
de almacen:
Máximo 4 °C

Vida media
de anaquel:
0 - 11 días

Código PT-16430

Porción por canastilla	28 piezas
Peso por pieza	.900 a menos

Código PT-16432

Porción por canastilla	24 piezas
Peso por pieza	1 a 1.100 kg

Código PT-16434

Porción por canastilla	20 piezas
Peso por pieza	1.200 a 1.300 kg

Código PT-16435

Porción por canastilla	18 piezas
Peso por pieza	1.400 a 1.500 kg

Código PT-64145

Porción por canastilla	14 piezas
Peso por pieza	1.600 a 1.700 kg

Código PT-16468

Porción por canastilla	10 piezas
Peso por pieza	1.800 a 1.900 kg

Código PT-16431

Porción por canastilla	28 piezas
Peso por pieza	.900 a 1 kg

Código 16433

Porción por canastilla	24 piezas
Peso por pieza	1.100 a 1.200 kg

Código PT-16434

Porción por canastilla	20 piezas
Peso por pieza	1.300 a 1.400 kg

Código PT-16438

Porción por canastilla	18 piezas
Peso por pieza	1.500 a 1.600 kg

Código PT-16439

Porción por canastilla	14 piezas
Peso por pieza	1.700 a 1.800 kg

Código PT-64149

Porción por canastilla	10 piezas
Peso por pieza	1.900 a más



Tenemos un
estricto proceso de
**SELECCIÓN
DE AVES**
para rangueo
y control de
peso preciso



Control en desviaciones de tamaño
CON PRECISIÓN
 en cada rango

Te entregamos el producto
como tú lo necesitas



Frescos

Rosticero hidratado natural



Pollo rosticero natural sin manchas, libre de plumas y de golpes

Empaque / dimensiones: Canastilla color gris: 57 cm largo x 39 cm ancho x 28 cm alto	Temperatura de almacen: Máximo 4 °C	Vida media de anaquel: 0 - 11 días
--------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------	---------------------------------------

Código PT-64172

Porción por canastilla	28 piezas
Peso por pieza	.900 g a menos

Código PT-164174

Porción por canastilla	24 piezas
Peso por pieza	1 a 1.100 kg

Código PT-64177

Porción por canastilla	20 piezas
Peso por pieza	1.200 a 1.300 kg

Código PT-64180

Porción por canastilla	18 piezas
Peso por pieza	1.400 a 1.500 kg

Código PT-64182

Porción por canastilla	14 piezas
Peso por pieza	1.600 a 1.700 kg

Código PT-64184

Porción por canastilla	10 piezas
Peso por pieza	1.800 a 1.900 kg

Código PT-64173

Porción por canastilla	28 piezas
Peso por pieza	.900 a 1 kg

Código PT-64176

Porción por canastilla	24 piezas
Peso por pieza	1.100 a 1.200 kg

Código PT-64179

Porción por canastilla	20 piezas
Peso por pieza	1.300 a 1.400 kg

Código PT-64181

Porción por canastilla	18 piezas
Peso por pieza	1.500 a 1.600 kg

Código PT-64183

Porción por canastilla	14 piezas
Peso por pieza	1.700 a 1.800 kg

Código PT-64185

Porción por canastilla	10 piezas
Peso por pieza	1.900 a más

Rosticero pintado no selecto

Código PT-16428

Pollo rosticero rangueado pintado, libre de plumas y de golpes.



Porción por canastilla	25-30 kg
Peso por pieza	900 g a 2 kg a más
Empaque / dimensiones: Canastilla color gris: 57 cm largo x 39 cm ancho x 28 cm alto	Temperatura de almacen: Máximo 4 °C Vida media de anaquel: 0 - 11 días

Tiempos de operación controlados para mantener la **CADENA DE FRÍO**



Rosticero pintado lechero

Código PT-16429

---ñ

Porción por canastilla	25-30 kg 10 piezas
Peso por pieza	2 kg a 2.5 kg a más
Empaque / dimensiones: Canastilla color gris: 57 cm largo x 39 cm ancho x 28 cm alto	Temperatura de almacen: Máximo 4 °C Vida media de anaquel: 0 - 11 días



TIEMPO DE RESPUESTA en transporte adecuados a cada uno de nuestros clientes



Pechuga natural

Pechuga con corte anatómico, con piel y hueso, libre de plumas, vísceras, golpes y manchas.



Empaque primario y secundario: Bolsa de polietileno natural 70*100 Calibre 150 Canastilla color gris 57 cm largo x 39 cm ancho x 28 cm alto	Temperatura de almacen: Máximo 4 °C	Vida media de anaquel: 0 - 11 días
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------	------------------------------------

Pechuga con hueso natural grande

Código PT-81604

Pechuga con hueso natural mediana

Código PT-81612

Porción por canastilla	25-30 kg
Peso por pieza	701 a más gr

Porción por canastilla	25-30 kg
Peso por pieza	601 a 700 gr

Pechuga con hueso natural chica

Código PT-81613

Pechuga con hueso natural genérica

Código PT-16481

Porción por canastilla	25-30 kg
Peso por pieza	0 a 600 gr

Porción por canastilla	25-30 kg
Peso por pieza	-

TOTALMENTE LIBRE de virus y bacterias

UNIDADES BIEN EQUIPADAS

para el adecuado manejo de la temperatura del producto



RENOVACIÓN CONTINUA,

de nuestra flotilla de transporte de última generación



Frescos

Cabeza escaldada pintada

Código PT-16531



Porción por canastilla	25-30 kg
Peso por pieza	900 g a 2 kg a más
Empaque / dimensiones: Canastilla color gris: 57 cm largo x 39 cm ancho x 28 cm alto	Temperatura de almacen: Máximo 4 °C Vida media de anaquel: 0 - 11 días

Cabeza natural

Empaque / dimensiones:
Canastilla color gris: 57 cm largo x 39 cm ancho x 28 cm alto

Temperatura de almacen: **Máximo 4 °C**

Vida media de anaquel: **0 - 11 días**



Código PT-84586

Cabeza natural grande

Código PT-16521

Cabeza natural mediana

Porción por canastilla	25-30 kg
Peso por pieza	900 g a 2 kg a más

Porción por canastilla	25-30 kg
Peso por pieza	900 g a 2 kg a más

Hígado corazón

Código PT-72193



Porción por canastilla	25-30 kg
Peso por pieza	900 g a 2 kg a más
Empaque / dimensiones: Canastilla color gris: 57 cm largo x 39 cm ancho x 28 cm alto	Temperatura de almacen: Máximo 4 °C Vida media de anaquel: 0 - 11 días



POR UN CONTROL DE HIGIENE TOTAL

en toda la manipulación y transporte de nuestros productos



Frescos

Molleja limpia

Código PT-16533

Molleja fresca, limpia, abierta y sin cutícula. canastilla:

Porción por bolsa	5kg +/- 0.5kg.
Peso por arpilla	10kg +/- 1 kg.
Empaque primario y secundario: Bolsa transparente 60 cm largo x 40 cm ancho Arpilla color amarillo: 67 cm largo x 39 cm ancho	Temperatura de almacen: Máximo 4 °C
	Vida media de anaquel: 0 - 11 días



Pata natural

Pata natural libre de golpes, libre de plumas, sin callo.



Empaque primario y secundario: Arpilla color rojo (96cm x 56cm) Canastilla color gris: 57 cm largo x 39 cm ancho x 28 cm alto	Temperatura de almacen: Máximo 4 °C	Vida media de anaquel: 0 - 11 días
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------	---------------------------------------

Pata natural grande

Código PT-84587

Pata natural mediana

Código PT-16522

Porción por canastilla	-
Peso por pieza	900 g a 2 kg a más

Porción por canastilla	20-25 kg
Peso por pieza	900 g a 2 kg a más

Pata natural grande plus

Código PT-57873

Pata escaldada plus

Código PT-74962

Porción por canastilla	25-30 kg
Peso por pieza	900 g a 2 kg a más

Porción por canastilla	25-30 kg
Peso por pieza	900 g a 2 kg a más

Pata escaldada pintada

Código 84447

Pata escalda pintada, libre de golpes, libre de plumas y sin callo.

Porción por canastilla	25-30 kg 10 piezas
Peso por pieza	2 kg a 2.5 kg a más
Empaque / dimensiones: Canastilla color gris: 57 cm largo x 39 cm ancho x 28 cm alto	Temperatura de almacen: Máximo 4 °C
	Vida media de anaquel: 0 - 11 días





Nuestros clientes solicitan y adquieren productos

EXACTOS EN PESOS Y TAMAÑOS

Contamos con **TECNOLOGÍA DE PUNTA EN RANGUEO DE TAMAÑO Y PESO**

que garantiza la selección y perfilamiento preciso de producto

Gracias a esto:

“LO QUE SOLICITAS, ES LO QUE TE LLEGA”



Frescos

Pechuga sin hueso

Código PT-57521



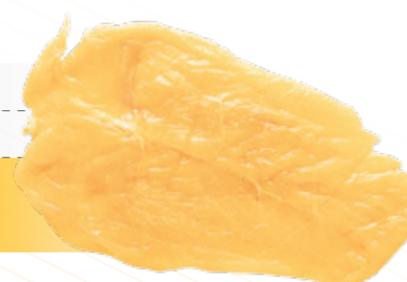
Porción por canastilla	25-30 kg
Peso por pieza	900 g a 2 kg a más
Empaque / dimensiones: Canastilla color gris: 57 cm largo x 39 cm ancho x 28 cm alto	Temperatura de almacen: Máximo 4 °C
	Vida media de anaquel: 0 - 11 días

Milanesa de pechuga

Código PT-97737

Milanesa de pechuga natural, sin piel, sin hueso, sin derrames internos y sin manchas.

Porción por canastilla	Porción por canastilla
Peso por pieza	Peso por pieza
Empaque / dimensiones: Canastilla color gris: 57 cm largo x 39 cm ancho x 28 cm alto	Temperatura de almacen: Máximo 4 °C
	Vida media de anaquel: 0 - 11 días



Fajitas naturales

Código PT-84289

Tiras de pechuga natural, ancho mínimo de 2 cm y rebanadas a lo larlo del filete de pechuga.



Porción por canastilla	25-30 kg
Peso por pieza	900 g a 2 kg a más
Empaque / dimensiones: Canastilla color gris: 57 cm largo x 39 cm ancho x 28 cm alto	Temperatura de almacen: Máximo 4 °C
	Vida media de anaquel: 0 - 11 días

Cadera huacal

Código PT-75901

Cadera natural, cote anatómico, con piel, libre de plumas, sin golpes y libre de vísceras.

Porción por canastilla	20-25 kg
Peso por pieza	-
Empaque primario y secundario Bolsa de polietileno natural: 70 x 100 Calibre 150. Canastilla color gris: 57 cm largo x 39 cm ancho x 28 cm alto	Temperatura de almacen: Máximo 4 °C
	Vida media de anaquel: 0 - 11 días



En cuanto a abasto somos

**tu mejor
opción**

**ASEGURAMOS
EL PRODUCTO**
que tenemos

**SIEMPRE PODRÁS
CONFIAR**
en nuestros datos de surtido

Nuestro proceso de producción
y selección de producto es

**ÚNICO EN
MÉXICO**

Tenemos
**POLÍTICAS
ESTANDARIZADAS,**
no ocasionales de surtido

**practi
pollo**
San Antonio

**practi
pollo**
San Antonio

www.practipollo.com

San Antonio

774

ISUZU

**practi
pollo**
San Antonio

ISUZU ELF 400

EasyCOLD

Carrier

Pierna muslo natural



Pierna- muslo natural con piel, corte anatómico, libre de golpes.

Empaque primario y secundario: Bolsa de polietileno natural: 70 x 100 Calibre 150 Canastilla color gris: 57 cm largo x 39 cm ancho x 28 cm alto	Temperatura de almacen: Máximo 4 °C	Vida media de anaquel: 0 - 11 días
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------	-------------------------------------------------

Código PT-78566

Código PT-78565

Porción por canastilla	25-30 kg
Peso por pieza	291 gr a más

Porción por canastilla	25-30 kg
Peso por pieza	231-260 gr

Código PT-78564

Código PT-16485

Porción por canastilla	25-30 kg
Peso por pieza	-

Porción por canastilla	25-30 kg
Peso por pieza	-

Muslo natural

Muslo natural con piel, libre de plumas y libre de golpes.



Empaque primario y secundario: Canastilla color gris: 57 cm largo x 39 cm ancho x 28 cm alto Bolsa de polietileno natural: 70 x100 Calibre 150	Temperatura de almacen: Máximo 4 °C	Vida media de anaquel: 0 - 11 días
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------	-------------------------------------------------

Código PT-16486

Código PT-16487

Porción por canastilla	20-25 kg
Peso por pieza	900 g a 2 kg a más

Porción por canastilla	25-30 kg
Peso por pieza	900 g a 2 kg a más





Pierna bate natural

Código PT-63979

Pierna bate natural con piel, corte anatómico, libre de golpes.

Porción por canastilla	25-30 kg		
Peso por pieza	-		
Empaque primario y secundario: Bolsa de polietileno natural: 70 x 100 Calibre 150 Canastilla color gris: 57 cm largo x 39 cm ancho x 28 cm alto	Temperatura de almacen: Máximo 4 °C	Vida media de anaquel: 0 - 11 días	

Filete de pierna muslo natural

Filete de pierna muslo natural, sin piel, libre



Empaque primario y secundario:
Bolsa polietileno natural de 50 cm x 70 cm, calibre 150.
Canastilla color gris: 57 cm largo x 39 cm ancho x 28 cm alto

Temperatura de almacen:
Máximo 4 °C

Vida media de anaquel:
0 - 11 días

Código PT-82231

Sin piel

Código PT-97746

Con piel

Porción por canastilla

20-25kg

Porción por canastilla

25-30 kg

Peso por pieza

-

Peso por pieza

900 g a 2 kg a más

Código PT-83433

Pata natural mediana

Porción por canastilla

25-30 kg

Peso por pieza

900 g a 2 kg a más

Ala natural

Código PT-84826

Alas natural con piel, corte anatómico, libre de golpes.



Porción por canastilla	20-25 kg		
Peso por pieza	-		
Empaque primario y secundario: Bolsa de polietileno natural: 70 x 100, Calibre 150 Canastilla color gris: 57 cm largo x 39 cm ancho x 28 cm alto	Temperatura de almacen: Máximo 4 °C	Vida media de anaquel: 0 - 11 días	





El mejor pollo
hoy y siempre