



# El mejor pollo hoy y siempre



# Menudencias

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



# UNIDADES BIEN EQUIPADAS

para el adecuado manejo de la temperatura del producto



# RENOVACIÓN CONTINUA,

de nuestra flotilla de transporte de última generación



## Menudencias

### 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: <b>Máximo 4 °C</b> Vida media de anaquel: <b>0 - 11 días</b>

### Cabeza natural



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

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: <b>Máximo 4 °C</b> Vida media de anaquel: <b>0 - 11 días</b>

# 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.





# POR UN CONTROL DE HIGIENE TOTAL

en toda la manipulación y transporte de nuestros productos



## 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





**El mejor pollo**  
**hoy y siempre**