Información Internacional para la Satisfacción de los Productos de Pavo

Proteína Animal
América del norte

Pava

Gracias por solicitar información general sobre las iniciativas de satisfacción de productos de Cargill Meat Solutions Corporation. Para efectos de calcular la vida de anaquel de un producto de pavo en particular, considere el día cero como la fecha de producción/empaque. Las fechas contenidas aquí son recomendaciones que solo consideran que los clientes y/o consumidores siguen toda la cadena de frío adecuada y que los clientes y/o consumidores siguen el manejo del producto una vez que el producto sale del control de Cargill.

Información internacional de satisfacción del product

Pavo Congelado	Meses/Días
Carne de pavo deshuesada – congelada	12 Meses / 365 Días
Carne de pechuga de pavo deshuesada – congelada	18 Meses / 547 Días
Carne de escapula de pavo deshuesada – congelada	18 Meses / 547 Días
Carne de pavo con hueso – congelada	12 Meses / 365 Días
Carne de pechuga de pavo con hueso – congelada	18 Meses / 547 Días
Pavo molido (no pechuga molida) – congelado	6 Meses / 180 Días
Pavo molido (carne blanca de pavo molida) – congelado	12 Meses / 365 Días
Pavo separado mecánicamente (MST) – congelado	6 Meses / 180 Días
Pavos enteros – congelados	24 meses / 730 días – a menos que se indique lo contrario en la etiqueta del producto.
Menudencias de pavo (órganos) – congelados	12 Meses / 365 Días
Pavo Fresco	Meses/Días
Pavo molido – Fresco	7 días – a menos que se indique lo contrario en la etiqueta del producto.
Carne de pavo con hueso – Fresca	7 días – a menos que se indique lo contrario en la etiqueta del producto.

Nuestro sistema de código de producción en el empaque externo del producto consiste en la fecha del empaque de producción, con la excepción de aves enteras que tienen una Fecha de Matanza o Fecha Juliana. A continuación, se muestran ejemplos de códigos de lote:

Ejemplo 1: empaquetado el 24 de abril de 2012
Ejemplo 2: Fecha de empaque 27/08/2020
Ejemplo de ave entera: fecha de matanza 27/08/2020
Ejemplo de pavos congelados: 288122021382 [288=Fecha juliana, 1=Último dígito del año actual, 2=código de planta 20=estación de empaque, 21382=Número secuencial único para cada caja]

La manipulación adecuada del producto y la gestión de la cadena de frío comienzan con nosotros, el fabricante. Sin embargo, usted y sus clientes también desempeñan un papel clave en el mantenimiento de la cadena de frescura y vida útil del producto. Mantener la calidad del producto requiere manejo adecuado del tiempo y la temperatura. Mantener los productos de pavo constantemente fríos y en el empaque adecuado también es clave para mantener una calidad y frescura óptima. Los dispositivos de control de temperatura están diseñados para mantener la temperatura del producto, el producto fresco siempre debe mantenerse por debajo de 40°F y el producto congelado debe estar a 0°F (-17,4 °C) o menos.

La fecha del paquete indicada anula cualquier directriz establecida en esta carta. Además, las garantías del producto no son válidas cuando el producto se manipula y/o almacena fuera de las recomendaciones previstas. Cargill se reserva el derecho de revisar todos los registros de refrigeración y rotación de productos antes de resolver cualquier reclamo que pueda resultar de la garantía indicada en el paquete. Los productos congelados que sean descongelados y vueltos a congelar o retirados de su embalaje original intacto pierden nuestra garantía.

Cargill continuará esforzándose por alcanzar la excelencia y brindarles a nuestros clientes un producto de alta calidad fabricado bajo estrictos estándares de seguridad alimentaria. Para obtener información adicional y/o actualizaciones, visite nuestro sitio web http://www.cargill.com/products/meat-food-safety. Sin embargo, si tiene alguna pregunta específica, comuníquese con nosotros a NA-FSQRinfo@cargill.com. Como cliente valioso, apreciamos su colaboración y nos complace ayudarlo a satisfacer sus necesidades.

***Claims**: The labeling, substantiation and decision making of all claims for your products is your responsibility. We recommend you consult regulatory and legal advisors familiar with all applicable laws, rules and regulations prior to making labeling and claims decisions for your products.*

Contact

FSQR Customer Value North America
NA-FSQRInfo@cargill.com
https://www.cargill.com/meat-poultry/meat-food-safety
https://www.cargill.com/meat-poultry/feed-safety

Este documento se proporciona únicamente para su información y conveniencia. Toda la información, declaraciones, recomendaciones y sugerencias se consideran verdaderas y precisas en el momento en que se proporcionan. RENUNCIAMOS, EN LA MEDIDA MÁXIMA PERMITIDA POR LA LEY, A TODAS LAS GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUYENDO, PERO NO LIMITADO A, GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR y NO INFRACCIÓN DE DERECHOS DE PROPIEDAD INTELECTUAL DE TERCEROS, y renunciamos a toda responsabilidad en conexión con el almacenamiento, manejo o uso de nuestros productos o la información, declaraciones, recomendaciones y sugerencias aquí contenidas. Todos estos riesgos son asumidos por usted/usuario. Este documento reemplaza cualquier versión anterior. La información, declaraciones, recomendaciones y sugerencias contenidas en este documento están sujetas a cambios sin previo aviso.
© 2025 Cargill. RESERVADOS TODOS LOS DERECHOS.