

	<b>FICHA TECNICA CARNE VACUNO CUBO</b>	CC-FT-01	<b>Página 1 de 3</b>
		N° Versión: 01	
		Enero 2011	
<b>ELABORÓ:</b> Marcia Herrera Jefe Aseguramiento de Calidad	<b>REVISÓ :</b> Daniel Gajardo Jefe de Producción	<b>APROBÓ:</b> Joel Ampuero Gerente general	

## NOMBRE DEL PRODUCTO

**CARNE VACUNO CUBO**

## ELABORADO POR

CARNES SAN MATEO LTDA.  
CORONEL SOUPER 4262, ESTACION CENTRAL, SANTIAGO

## DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Carne vacuno cubo corresponde a un producto obtenido de cortes de vacuno y los cuales mediante procesos de corte se llega a obtener pequeños cuadraditos de 1.5 cm aproximadamente. Producto ideal para guisos y comidas caseras. Este producto es sometido a un proceso de congelación rápida, lo que asegura su inocuidad y vida útil.

## INGREDIENTES

Carne de vacuno, agua. Polifosfatos

## CARACTERISTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

### CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color rojo oscuro intenso, semibrillante característico de la carne de vacuno, olor característico, textura suave y húmeda.

### CODIGO DEL PRODUCTO

09

### UNIDAD DE VENTA

Bolsa  
Pote chico

	<b>FICHA TECNICA CARNE VACUNO CUBO</b>	CC-FT-01	<b>Página 2 de 3</b>
		N° Versión: 01	
		Enero 2011	
<b>ELABORÓ:</b> Marcia Herrera Jefe Aseguramiento de Calidad	<b>REVISÓ :</b> Daniel Gajardo Jefe de Producción	<b>APROBÓ:</b> Joel Ampuero Gerente general	

### **PESO NETO POR UNIDAD**

1 Kg., 500 g, 250g

### **UNIDAD DE DISTRIBUCION**

Caja de cartón

### **ENVASE PRIMARIO**

Polietileno de alta densidad (PET HD) virgen incolora

Tamaños: 20 x 20 cm para 500g y 250g

20 x 30 cm para 1 Kg.

Pote termoformado transparente triangular tipo sándwich Poliestireno biorientado (BOPS)

Tamaño: 10.5x 18.5 x 5 cm

### **ENVASE SECUNDARIO**

Caja de cartón grande 61x41x14cm.

Caja de cartón chica 25x35x12cm

### **DURACION**

12 meses a partir de la fecha de elaboración

### **ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION**

Mantener congelado a temperatura de -18°C

### **RESOLUCION SANITARIA**

RES. S.N.S. N° 2918 DE 11/03/1992

RES. SEREMI N° 85909 DE 07/11/2011

### **CLASIFICACION**

Carne de vacuno cubeteada cruda congelada

### **INSTRUCCIONES DE USO**

Consumir cocido hasta alcanzar una temperatura interna en el centro del producto de 63°C.

	<b>FICHA TECNICA CARNE VACUNO CUBO</b>	CC-FT-01	<b>Página 3 de 3</b>
		N° Versión: 01	
		Enero 2011	
<b>ELABORÓ:</b> Marcia Herrera Jefe Aseguramiento de Calidad	<b>REVISÓ :</b> Daniel Gajardo Jefe de Producción	<b>APROBÓ:</b> Joel Ampuero Gerente general	

### CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Categoría	Clase	n	c	m	M
Recuento Aerobios Mesóf.	1	3	5	3	10 <sup>6</sup>	10 <sup>7</sup>
Salmonella en 25 g	10	2	5	1	p(*)	---

Reglamento Sanitario de los Alimentos actualizado junio 2010

### INFORMACION NUTRICIONAL

#### Cuadro Nutricional

INFORMACION NUTRICIONAL			
Porción: 80 g			
Porciones por envase: 10 aprox.			
	100 g	1 porción	
Energía (Kcal.)	107	85.6	
Proteínas (g)	18.9	15.1	
Grasa Total (g)	3.1	2.48	
Grasa saturada (g)	1.37	1.09	
Ac. Grasos Trans (g)	0.12	0.09	
Grasa monoinsaturada (g)	1.36	1.09	
Grasa poliinsaturada (g)	0.24	0.19	
Colesterol (mg)	49.7	39.76	
H. de C. disponibles (g)	0.0	0.0	
Sodio (mg)	224.5	179.6	

### PRESENTACION DEL PRODUCTO

