	FICHA TECNICA CARNE VACUNO CUBO	CC-FT-01	Página 1 de 3
		N° Versión: 01	
		Enero 2011	
ELABORÓ: Marcia Herrera Jefe Aseguramiento de Calidad	REVISÓ : Daniel Gajardo Jefe de Producción	APROBÓ: 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

	FICHA TECNICA CARNE VACUNO CUBO	CC-FT-01	Página 2 de 3
		N° Versión: 01	
		Enero 2011	
ELABORÓ: Marcia Herrera Jefe Aseguramiento de Calidad	REVISÓ : Daniel Gajardo Jefe de Producción	APROBÓ: 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.

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

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Categoría	Clase	n	c	m	M
Recuento Aerobios Mesóf.	1	3	5	3	10 ⁶	10 ⁷
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

