

	FICHA TECNICA CARNE VACUNO CORTE BASTON	CC-FT-02	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 CORTE BASTON

ELABORADO POR

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

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Carne de vacuno corte bastón corresponde a un producto derivado de cortes post formado de 1.5 cm x 7 cm aproximadamente. El formato es ideal para preparar guisos y comidas caseras. Este producto es sometido a un proceso de congelación rápida, lo que asegura su inocuidad y vida útil.

INGREDIENTES

Postas enteras, 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 - 1

UNIDAD DE VENTA

Bolsa , a granel

	FICHA TECNICA CARNE VACUNO CORTE BASTON	CC-FT-02	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. a 5 Kg, 20 Kg

UNIDAD DE DISTRIBUCION

Caja de cartón

ENVASE PRIMARIO

Polietileno de alta densidad (PET HD) virgen incolora
 Tamaño: 20 x 30 cm para 1 Kg.

ENVASE SECUNDARIO

Caja de cartón grande 61x41x14cm.

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 corte bastón cruda congelada

INSTRUCCIONES DE USO

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

	FICHA TECNICA CARNE VACUNO CORTE BASTON	CC-FT-02	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)	44.7	35.76
H. de C. disponibles (g)	0.0	0.0
Sodio (mg)	224.5	179.6

PRESENTACION DEL PRODUCTO

