	FICHA TECNICA CARNE AVE CUBO	CC-FT-05	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 AVE CUBO

ELABORADO POR

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

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

La carne ave cubo es un producto base de filete de ave, libre de grasa, piel y subproductos de aves, por lo que lo hace un alimento ideal para la nutrición de niños y personas con problemas de colesterol, entregando alta concentración proteica al consumidor final. Corresponde a carne trozada en cubos de ancho aproximado de 1 cm. Este producto es sometido a una congelación rápida, lo que asegura su inocuidad y vida útil.

INGREDIENTES

Filete de ave, agua, polifosfatos

CARACTERISTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS


Color rosáceo característico al filete de ave, olor característico, textura suave y húmeda.

CODIGO DEL PRODUCTO

10

UNIDAD DE VENTA

Por peso

	FICHA TECNICA CARNE AVE CUBO	CC-FT-05	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 y 250 g.

UNIDAD DE DISTRIBUCION

Caja de cartón de 22 Kg

ENVASE PRIMARIO

Bolsa polietileno de alta densidad (PET HD) virgen incolora

Tamaños: 20 x 30 cm. para 1Kg

20 x 20 cm. para 500g y 250 g

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 ave cruda cubeteada congelada

INSTRUCCIONES DE USO

Consumir cocido hasta alcanzar una temperatura interna en el centro del producto de 74°C. No descongelar para cocinar.

	FICHA TECNICA CARNE AVE CUBO	CC-FT-05	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	Clases	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:		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal.)	99	79.2
Proteínas (g)	20.7	16.56
Grasa Total (g)	2.68	2.14
Grasa saturada (g)	0.96	0.77
Ac. Grasos trans (g)	0.56	0.45
Grasa Monoinsaturada (g)	1.16	0.93
Colesterol (mg)	0.0	0.0
H. de C. disponibles (g)	0.5	0.4
Sodio (mg)	102	81.6

PRESENTACION DEL PRODUCTO

