	FICHA TECNICA CARNE AVE CORTE BASTON	CC-FT-06	Página 1 de 3
		N° Versión: 01	
		Enero 2011	
ELABORÓ: Marcia Herrera Jefe de Aseguramiento de calidad	REVISÓ : Daniel Gajardo Jefe de Producción	APROBÓ: Joel Ampuero Gerente general	

NOMBRE DEL PRODUCTO

CARNE AVE CORTE BASTON

ELABORADO POR

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

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

La carne ave corte bastón 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 en trozos de 7 cm x 1.5 cm. aproximadamente. 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 -1

UNIDAD DE VENTA

Bolsa

PESO NETO POR UNIDAD

1 Kg a 5 Kg.

	FICHA TECNICA CARNE AVE CORTE BASTON	CC-FT-06	Página 2 de 3
		N° Versión: 01	
		Enero 2011	
ELABORÓ: Marcia Herrera Jefe de Aseguramiento de calidad	REVISÓ : Daniel Gajardo Jefe de Producción	APROBÓ: Joel Ampuero Gerente general	

UNIDAD DE DISTRIBUCION

Caja de cartón

ENVASE PRIMARIO

Bolsa lechosa para 5 Kg.

Tamaño: 60 x 40 cm.

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.

Caja de cartón chica 25 x35x12cm.

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 cortada en forma de bastón 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 CORTE BASTON	CC-FT-06	Página 3 de 3
		N° Versión: 01	
		Enero 2011	
ELABORÓ: Marcia Herrera Jefe de 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

