

	FICHA TECNICA CERDO CUBO	CC-FT-07	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 CERDO CUBO

ELABORADO POR

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

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Este producto es elaborado con pulpa de cerdo desgrasada superficialmente, que 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

Pulpa pierna de cerdo, agua, polifosfatos

CARACTERISTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color rosáceo oscuro característico de la carne de cerdo, olor característico, textura suave y húmeda.

CODIGO DEL PRODUCTO

11

UNIDAD DE VENTA

Bolsa

PESO NETO POR UNIDAD

1 Kg., 500 g y 250 g.

	FICHA TECNICA CERDO CUBO	CC-FT-07	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	

UNIDAD DE DISTRIBUCION

Caja de cartón

ENVASE PRIMARIO

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 cerdo cruda cubeteada congelada

INSTRUCCIONES DE USO

Consumir cocido hasta alcanzar una temperatura interna en el centro del producto de 71°C. No descongelar para cocinar.

	FICHA TECNICA CERDO CUBO	CC-FT-07	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.)	106	84.8
Proteínas (g)	16.7	13.36
Grasa Total (g)	4.4	3.52
Grasa saturada (g)	1.52	1.22
Ac. Grasos trans (g)	0.0	0.0
Grasa Monoinsaturada (g)	2.0	1.6
Grasa Poliinsaturada (g)	0.5	0.4
Colesterol (mg)	55.3	44.24
H. de C. disponibles (g)	0.0	0.0
Sodio (mg)	301	240.8

PRESENTACION DEL PRODUCTO

