	<b>FICHA TECNICA CHURRASCO VACUNO</b>	CC-FT-08	<b>Página</b> 1 de 3
		N° Versión: 01	
		Enero 2011	
<b>ELABORÓ:</b> Marcia Herrera Jefe Aseguramiento de Calidad	<b>REVISÓ :</b> Daniel Gajardo Jefe de Producción	<b>APROBÓ:</b> Joel Ampuero Gerente general	

## NOMBRE DEL PRODUCTO

**CHURRASCO VACUNO**

## ELABORADO POR

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

## DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Churrasco vacuno es un producto obtenido de cortes delgados de carne de vacuno los cuales se encuentran postformados y sometidos a un proceso de porcionado mecánico, por el cual se obtiene un gramaje uniforme de 40 g aprox. Este producto es sometido a una congelación rápida, lo que asegura su inocuidad y vida útil.

## INGREDIENTES

Carne de vacuno, agua, Polifosfatos

## CARACTERISTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

### CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color rojo intenso, semibrillante característico de la carne de vacuno, olor característico, textura suave y húmeda.

### CODIGO DEL PRODUCTO


03

### UNIDAD DE VENTA

Caja de cartón chica

### PESO NETO POR UNIDAD

5 Kg.

	<b>FICHA TECNICA CHURRASCO VACUNO</b>	CC-FT-08	<b>Página</b> 2 de 3
		N° Versión: 01	
		Enero 2011	
<b>ELABORÓ:</b> Marcia Herrera Jefe Aseguramiento de Calidad	<b>REVISÓ :</b> Daniel Gajardo Jefe de Producción	<b>APROBÓ:</b> Joel Ampuero Gerente general	

### **UNIDAD DE DISTRIBUCION**

Caja de cartón

### **ENVASE PRIMARIO**

Bolsa y lamina polietileno de alta densidad (PET HD) virgen incolora

### **ENVASE SECUNDARIO**

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 cruda marinada, congelada corte churrasco.

### **INSTRUCCIONES DE USO**

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

	<b>FICHA TECNICA CHURRASCO VACUNO</b>	CC-FT-08	<b>Página 3 de 3</b>
		N° Versión: 01	
		Enero 2011	
<b>ELABORÓ:</b> Marcia Herrera Jefe Aseguramiento de Calidad	<b>REVISÓ :</b> Daniel Gajardo Jefe de Producción	<b>APROBÓ:</b> Joel Ampuero Gerente general	

### CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Categoría	Clases	n	c	m	M
Recuento Aerobios Mesóf.	1	3	5	3	10 <sup>6</sup>	10 <sup>7</sup>
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: 50 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	0.1
Grasa monoinsaturada (g)	1.36	1.09
Grasa poliinsaturada (g)	0.24	0.19
Colesterol (mg)	44.7	35.8
H. de C. disponibles (g)	0.0	0.0
Sodio (mg)	224.5	179.6

### PRESENTACION DEL PRODUCTO

