

	FICHA TECNICA CHURRASCO POSTA ROSADA	CC-FT-10	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

CHURRASCO POSTA ROSADA

ELABORADO POR

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

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Churrasco posta rosada es un producto elaborado con posta rosada de vacuno, el cual es sometido a un porcionado mecánico, obteniendo un gramaje uniforme (aprox. 50 -80 g). Debido al tipo de corte, es de fácil y rápida preparación, posee bajo porcentaje de materia grasa. Este producto es sometido a una congelación rápida, lo que asegura su inocuidad y vida útil.

INGREDIENTES

Corte posta rosada.

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

02

UNIDAD DE VENTA

Caja de cartón

PESO NETO POR UNIDAD

5 Kg.

	FICHA TECNICA CHURRASCO POSTA ROSADA	CC-FT-10	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

Lamina y bolsa de 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 posta rosada cruda, congelada, laminada como churrasco .

INSTRUCCIONES DE USO

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

	FICHA TECNICA CHURRASCO POSTA ROSADA	CC-FT-10	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: 63 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	1.1
Ac. Grasos Trans (g)	0.12	0.096
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

