

| | | | |
|---|---|---|-------------------------|
|  | FICHA TECNICA LOMITO CERDO SÁNDWICH | CC-FT-11 | 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

LOMITO CERDO SÁNDWICH

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, la cual es marinada. Es ideal para la preparación de distintos sándwich. Corresponde a un producto laminado, el cual es sometido a una 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

20

UNIDAD DE VENTA

Caja de cartón

PESO NETO POR UNIDAD

5 Kg.

| | | | |
|---|---|---|-------------------------|
|  | FICHA TECNICA LOMITO CERDO SÁNDWICH | CC-FT-11 | 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

Cajas de cartón

ENVASE PRIMARIO

Lamina y bolsa de polietileno alta densidad (PET HD)

ENVASE SECUNDARIO

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, correspondiente a pulpa pierna de cerdo laminada cruda 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 LOMITO CERDO SÁNDWICH | CC-FT-11 | 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: 63 aprox. | | |
| | 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 | 1.21 |
| 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

