	<b>FICHA TECNICA CARNES POSTA TROZO</b>	CC-FT-15	<b>Página 1 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	

## NOMBRE DEL PRODUCTO

### CARNE POSTA TROZO

## ELABORADO POR

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

## DESCRIPCION DEL PRODUCTO

El trozo de posta de vacuno se encuentra elaborado con cortes de posta de vacuno los que contienen bajo porcentaje materia grasa, por lo que es recomendado para personas con problemas de colesterol. Este producto es sometido a un proceso de congelación rápida, lo que asegura su inocuidad y vida útil.

## INGREDIENTES

Posta Negra y/o 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


13

### UNIDAD DE VENTA

Porción

### PESO NETO POR UNIDAD

Según requerimientos del cliente

	<b>FICHA TECNICA CARNES POSTA TROZO</b>	CC-FT-15	<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 de 20 Kg

### ENVASE PRIMARIO

Bolsa polietileno de alta densidad (PET HD) virgen incolora  
Tamaños: 20 x 30 cm

### ENVASE SECUNDARIO

Caja de cartón grande 61x41x14cm.

### 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

Postas de vacuno cruda congelada cortadas en trozos

### INSTRUCCIONES DE USO

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

### 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

	<b>FICHA TECNICA CARNES POSTA TROZO</b>	CC-FT-15	<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	

## INFORMACION NUTRICIONAL

### Cuadro Nutricional

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 80 g		
Porciones por envase: 6 aprox.		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal.)	107	74.9
Proteínas (g)	18.9	13.23
Grasa Total (g)	3.1	2.17
Grasa saturada (g)	1.37	0.96
Ac. Grasos Trans (g)	0.12	0.08
Grasa monoinsaturada (g)	1.36	0.95
Grasa poliinsaturada (g)	0.24	0.17
Colesterol (mg)	44.7	31.29
H. de C. disponibles (g)	0.0	0.0
Sodio (mg)	224.5	157.15

## PRESENTACION DEL PRODUCTO

