

	<b>FICHA TECNICA CARNE AVE MOLIDA</b>	CC-FT-18	<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 AVE MOLIDA**

## ELABORADO POR

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

## DESCRIPCION DEL PRODUCTO

El embutido de carne de ave molida es un producto a base de filete de ave, libre de piel y subproductos de aves, por lo que lo hace un alimento ideal para la nutrición de niños y personas que necesitan ingerir alimentos reducidos en grasas, entregando alta concentración proteica al consumidor final. Este producto es sometido a una congelación rápida, lo que asegura su inocuidad y vida útil.

## INGREDIENTES

Filete de ave, gordura de ave, agua.

## CARACTERISTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

### CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color rosáceo característico al filete de ave, olor característico, textura suave y húmeda.

### CODIGO DEL PRODUCTO

12

### UNIDAD DE VENTA

Tripa de embutido artificial

### PESO NETO POR UNIDAD

1 Kg.

	<b>FICHA TECNICA CARNE AVE MOLIDA</b>	CC-FT-18	<b>Página 2 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	

### **UNIDAD DE DISTRIBUCION**

Caja de cartón

### **ENVASE PRIMARIO**

Poliamida modificada (PA) incolora

### **ENVASE SECUNDARIO**

Caja de cartón grande 61x41x14 cm.

Caja de cartón chica 25 x35x12 cm.

### **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 molida de ave cruda congelada

### **INSTRUCCIONES DE USO**

Consumir cocido hasta alcanzar una temperatura interna en el centro del producto de 74°C. No descongelar para cocinar.

	<b>FICHA TECNICA CARNE AVE MOLIDA</b>	CC-FT-18	<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:		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal.)	99	79.2
Proteínas (g)	20.7	16.56
Grasa Total (g)	2.68	2.14
Grasa saturada (g)	0.96	0.77
Ac. Grasos trans (g)	0.56	0.45
Grasa Monoinsaturada (g)	1.16	0.93
Colesterol (mg)	0.0	0.0
H. de C. disponibles (g)	0.5	0.4
Sodio (mg)	102	81.6

### PRESENTACION DEL PRODUCTO

