	FICHA TECNICA CARNE MOLIDA CORRIENTE 6% MG	CC-FT-19	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

CARNE MOLIDA CORRIENTE 6% MG.

ELABORADO POR

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

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

El embutido de carne molida de vacuno es carne triturada de vacuno apta para el consumo humano, exenta de aditivos alimentarios, proteína vegetal y amiláceas. El porcentaje de grasa total no supera el 6%. Este producto es sometido a una congelación rápida, lo que asegura su inocuidad y vida útil.

INGREDIENTES

Carne de vacuno, gordura de vacuno, agua, acido láctico, acido ascórbico.

CARACTERISTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS


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

CODIGO DEL PRODUCTO

04 en pote
21 en tripa

UNIDAD DE VENTA

Tripa de embutido artificial
Pote para 250 g

	FICHA TECNICA CARNE MOLIDA CORRIENTE 6% MG	CC-FT-19	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	

PESO NETO POR UNIDAD

1 Kg., 500 g., 250g

UNIDAD DE DISTRIBUCION

Caja de cartón

ENVASE PRIMARIO

Poliamida modificada (PA) color rojo translucido
Pote termoformado transparente triangular tipo sándwich
Tamaño: 15x 19 x 5 cm

ENVASE SECUNDARIO

Caja de cartón grande 61x41x14 cm.
Caja de cartón chica 25x35x12 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 corriente de vacuno al 6% de Mat. grasa cruda congelada

INSTRUCCIONES DE USO

Consumir cocido hasta alcanzar una temperatura interna en el centro del producto de 71°C. Una vez descongelado no volver a congelar.

	FICHA TECNICA CARNE MOLIDA CORRIENTE 6% MG	CC-FT-19	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:		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal.)	142	113.6
Proteínas (g)	21	16.8
Grasa Total (g)	6.0	4.8
Grasa saturada (g)	2.7	2.16
Ac. Grasos trans (g)	0.16	0.12
Grasa Monoinsaturada (g)	2.1	1.68
Grasa poliinsaturada (g)	0.1	0.08
Colesterol (mg)	42	33.6
H. de C. disponibles (g)	0.1	0.08
Sodio (mg)	66	52.8

PRESENTACION DEL PRODUCTO

