	FICHA TECNICA CARNE POSTA CUBO	CC-FT-56	Página 1 de 3
		Nº Versión: 01	
		JUN 2012	
ELABORÓ: Marcia Herrera Jefe Aseguramiento de Calidad	REVISÓ : Daniel Gajardo Jefe de Producción	APROBÓ: Joel Ampuero Gerente general	

NOMBRE DEL PRODUCTO

CARNE POSTA CUBO

ELABORADO POR

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

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Carne posta cubo corresponde a un producto obtenido del corte de posta, el cual mediante procesos de corte se obtiene pequeños cubitos de 1.5 cm aproximadamente. Producto ideal para guisos y comidas caseras. 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 oscuro intenso y/o rosado semibrillante característico de la carne de vacuno, olor característico, textura suave y húmeda.

CODIGO DEL PRODUCTO

09

UNIDAD DE VENTA

Bolsa

	FICHA TECNICA CARNE POSTA CUBO	CC-FT-56	Página 2 de 3
		Nº Versión: 01	
		JUN 2012	
ELABORÓ: Marcia Herrera Jefe Aseguramiento de Calidad	REVISÓ : Daniel Gajardo Jefe de Producción	APROBÓ: Joel Ampuero Gerente general	

PESO NETO POR UNIDAD

1 Kg

UNIDAD DE DISTRIBUCION

Caja de cartón

ENVASE PRIMARIO

Polietileno de alta densidad (PET HD) virgen incolora
Tamaños: 20 x 30 cm para 1 Kg.

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. Nº 2918 DE 11/03/1992
RES. SEREMI Nº 85909 DE 07/11/2011

CLASIFICACION

Carne de vacuno corte posta cubeteada cruda congelada

INSTRUCCIONES DE USO

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

	FICHA TECNICA CARNE POSTA CUBO	CC-FT-56	Página 3 de 3
		Nº Versión: 01	
		JUN 2012	
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: 10 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	1.09
Ac. Grasos Trans (g)	0.12	0.09
Grasa monoinsaturada (g)	1.36	1.09
Grasa poliinsaturada (g)	0.24	0.19
Colesterol (mg)	49.7	39.76
H. de C. disponibles (g)	0.0	0.0
Sodio (mg)	224.5	179.6

PRESENTACION DEL PRODUCTO

