	<b>FICHA TECNICA CHULETA DE PAVO</b>	CC-FT-58	<b>Página 1 de 3</b>
		N° Versión: 01	
		Jun 2012	
<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

### CHULETA DE PAVO

## ELABORADO POR

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

## DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Chuleta de pavo corresponde a una porción de la pechuga, previamente congelada de origen, con hueso y sin piel, sin plumas, sin hematomas. El cual es cortado mecánicamente de forma vertical obteniendo trozos con un gramaje similar. Es un alimento de alto valor proteico, con poco contenido de grasa, ideal para la nutrición de niños y personas con problemas de colesterol.

## INGREDIENTES

Pechuga de pavo.


## CARACTERISTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

### CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color rosado blanquecino característico de la pechuga de pavo, olor característico, textura suave y húmeda.

### UNIDAD DE VENTA

Unidad de chuleta

	<b>FICHA TECNICA CHULETA DE PAVO</b>	CC-FT-16	<b>Página 2 de 3</b>
		N° Versión: 01	
		Jun 2012	
<b>ELABORÓ:</b> Marcia Herrera Jefe Aseguramiento de Calidad	<b>REVISÓ :</b> Daniel Gajardo Jefe de Producción	<b>APROBÓ:</b> Joel Ampuero Gerente general	

### **PESO NETO POR UNIDAD**

Según requerimiento del cliente

### **UNIDAD DE DISTRIBUCION**

Caja de cartón para uso a partir de 20Kg.

### **ENVASE PRIMARIO**

Laminas de 120 x 120 cm. y laminas 90 x 60 cm polietileno de baja densidad (PET LD) para interfoliar

### **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**

Chuleta de pavo cruda congelada

### **INSTRUCCIONES DE USO**

Consumir cocido hasta alcanzar una temperatura interna en el centro del producto de 77°C.

	<b>FICHA TECNICA CHULETA DE PAVO</b>	CC-FT-58	<b>Página 3 de 3</b>
		N° Versión: 01	
		Jun 2012	
<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.)	89	71
Proteínas (g)	21	16.8
Grasa Total (g)	0.0	0.0
H. de C. disponibles (g)	0.0	0.0
Sodio (mg)	152	121.6

### PRESENTACION DEL PRODUCTO

