

	FICHA TECNICA CARNE DE CERDO MOLIDA	CC-FT-59	Página 1 de 3
		N° 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 DE CERDO MOLIDA

ELABORADO POR

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

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Este producto corresponde a pulpa pierna de cerdo triturada apta para el consumo humano, exenta de aditivos alimentarios, proteína vegetal y amiláceas. Este producto es sometido a un proceso de congelación rápida, lo que asegura su inocuidad y vida útil.

INGREDIENTES

Pulpa pierna de cerdo

CARACTERISTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color rosáceo oscuro característico de la carne de cerdo, olor característico, textura suave y húmeda.

UNIDAD DE VENTA

Por peso

PESO NETO POR UNIDAD

5 Kg.

UNIDAD DE DISTRIBUCION

Caja de cartón

ENVASE PRIMARIO

Polietileno de baja densidad (PET LD) color blanca
Tamaños: 40 X 60 cm. para 5 Kg.

	FICHA TECNICA CARNE DE CERDO MOLIDA	CC-FT-59	Página 2 de 3
		N° Versión: 01	
		Jun 2012	
ELABORÓ: Marcia Herrera Jefe Aseguramiento de Calidad	REVISÓ : Daniel Gajardo Jefe de Producción	APROBÓ: Joel Ampuero Gerente general	

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

Carne de cerdo molida cruda congelada

INSTRUCCIONES DE USO

Consumir cocido hasta alcanzar una temperatura interna en el centro del producto de 71°C. No descongelar para cocinar.

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

	FICHA TECNICA CARNE DE CERDO MOLIDA	CC-FT-59	Página 3 de 3
		N° Versión: 01	
		Jun 2012	
ELABORÓ: Marcia Herrera Jefe Aseguramiento de Calidad	REVISÓ : Daniel Gajardo Jefe de Producción	APROBÓ: Joel Ampuero Gerente general	

INFORMACION NUTRICIONAL

Cuadro Nutricional

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 80 g		
Porciones por envase:		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal.)	106	84.8
Proteínas (g)	16.7	13.36
Grasa Total (g)	4.4	3.52
Grasa saturada (g)	1.52	1.22
Ac. Grasos trans (g)	0.0	0.0
Grasa Monoinsaturada (g)	2.0	1.6
Grasa Poliinsaturada (g)	0.5	0.4
Colesterol (mg)	55.3	44.24
H. de C. disponibles (g)	0.0	0.0
Sodio (mg)	301	240.8

PRESENTACION DEL PRODUCTO

