

**FICHA TECNICA CIAL ALIMENTOS****PRODUCTO: CHORIZOS SJ****FORMATO: 1 KG****CODIGO: 1416****DESCRIPCIÓN**

Cecinas, sin otra denominación, son aquellos productos elaborados a base de carne y grasa de vacuno y/o cerdo, adicionados o no de aditivos, condimentos, especias, agua o hielo.

Clasificación RSA: Cecinas Cocidas.

COMPOSICIÓN

Ingredientes: Carne de pollo, carne de pavo, agua, proteína de soya, carne de cerdo, sal, pimentón, fibra de soya, polifosfato de sodio, carmín de cochinilla, annato, goma guar, dextrosa, saborizante idéntico a natural, carragenina, eritorbato de sodio, nitrito de sodio, maltodextrina, capsicum, dióxido de silicio amorfo. **Contiene soya. Puede contener leche, huevo, gluten y sulfitos.**

CARACTERÍSTICAS GENERALES**INFORMACIÓN NUTRICIONAL****Porción:** 1 unidad (42 g)**Porciones por envase :** Aprox. 24

| | 100 g | 1 porción |
|---------------------------|-------|-----------|
| Energía (kcal) | 265 | 111 |
| Proteínas (g) | 12,9 | 5,4 |
| Grasa total (g) | 23,4 | 9,8 |
| Ác. Grasos saturados (g) | 7,0 | 3,0 |
| Ác. Grasos monoinsat. (g) | 9,9 | 4,2 |
| Ác. Grasos poliinsat. (g) | 6,3 | 2,7 |
| Ác. Grasos trans (g) | 0,02 | 0,0 |
| Colesterol (mg) | 70,7 | 29,7 |
| H. de C. disp. (g) | 0,8 | 0,3 |
| Azúcares totales (g) | 0,5 | 0,2 |
| Sodio (mg) | 1148 | 482 |

PROPIEDADES SENSORIALES**Color:** Tiende a anaranjado oscuro**Olor :** Característico, intenso.**Sabor:** Característico, pronunciado sabor a especias.**Textura:** Firme.**Ley 20.606****PARAMETROS QUÍMICOS-MICROBIOLÓGICOS****QUÍMICAS**

Nitritos <125 ppm

MICROBIOLÓGICAS (Límite Operacional)

| | |
|-------------------------|---|
| RAM | 5*10 ⁴ - 5*10 ⁵ ufc/g |
| Escherichia coli | 10 - 10 ² ufc/g |
| Staphylococcus aureus | 10 - 10 ² ufc/g |
| Clostridium perfringens | 50 - 10 ² ufc/g |
| Salmonella en 25 g | Ausencia en 25 g |
| Listeria Monocitogenes | Ausencia en 25 g |

CONSERVACIÓN

Mantener refrigerado entre 0 °C y 6 °C. Una vez abierto el envase, conserve el producto refrigerado. Duración: Ver lote y fecha de vencimiento rotulados en el envase.

VIDA ÚTIL

Duración 35 días



MODO PREPARACION

Este producto debe consumirse bien cocido. Previo a su consumo se debe calentar hasta 80 °C (en el centro).

INTENCIÓN DE USO

Producto ideal para parrillas, platos rápidos y acompañamiento de platos de fondo.

MERCADO

Nacional

RESOLUCIÓN

Elaborado y distribuido por CIAL Alimentos S.A., Av. Américo Vespucio N° 2341, Pudahuel, Fono: 226770000, Stgo-Chile. Resol. Sanitaria N°6531, de 07/04/97, del SESMA. Fabricación Chilena.

ENVASE Y EMBALAJE

Envase Primario: Producto envasado al vacío en film impreso . Contiene 24 unidades por envase.

Dimensiones :

| | |
|--------|--------|
| Alto: | 6,5 cm |
| Largo: | 25 cm |
| Ancho | 17 cm |

| | |
|------------------|----------|
| Peso por Unidad: | 42 g |
| Peso Bruto: | 1,011 kg |
| Peso Neto: | 1 kg |

| | |
|--------------------------------|----------------|
| Unidad Base (EAN 13) | 7801907000765 |
| Unidad Embalaje (DUN14) | 17801907000762 |

Palletizado:

Dimensiones:

| | |
|--------|--------|
| Ancho: | 100 cm |
| Alto: | 120 cm |
| Largo: | 120 cm |

| | |
|-----------------------|-----|
| Unidades por bandeja: | 20 |
| Bandejas por camada: | 4 |
| N° camadas: | 5 |
| Cantidad: | 400 |

PRODUCTO

Envase Primario

Envase Secundario

Pallet



SERVICIO ATENCION AL CLIENTE : 226770000