



**FICHA TÉCNICA CIAL ALIMENTOS**  
**PRODUCTO: HAMBURGUESA EXTRA CERDO SJ**  
**FORMATO: 90 GRS**  
**CÓDIGO: 699**



**DESCRIPCIÓN**

Hamburguesa, sin otra denominación, es el producto elaborado con carne picada o molida, adicionada o no de grasa animal, sal, aditivos permitidos y especias.

**COMPOSICIÓN**

**Ingredientes:** carne de cerdo, agua, proteína de soya, cloruro de potasio, polifosfatos de sodio, maltodextrina, sal, saborizantes idénticos a natural, azúcar, extracto de levadura, aceite de maravilla, dióxido de silicio amorfo, cebolla, BHA, BHT, diacetato de sodio, aceite de soya. **Contiene soya. Puede contener leche, huevo, gluten y sulfitos.**

**CARACTERÍSTICAS GENERALES**

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

**Porción:** 1 unidad (90 g)

**Porciones por envase:** 1

	100 g	1 porción
<b>Energía (kcal)</b>	231	208
<b>Proteínas (g)</b>	14,9	13,4
<b>Grasa total (g)</b>	18,0	16,2
Ác. Grasos saturados (g)	4,7	4,2
Ác. Grasos monoinsat. (g)	5,6	5,0
Ác. Grasos poliinsat. (g)	7,6	6,8
Ác. Grasos trans (g)	0,02	0,0
<b>Colesterol (mg)</b>	30,6	27,5
<b>H. de C. disp. (g)</b>	2,3	2,1
Azúcares totales (g)	0,5	0,5
<b>Sodio (mg)</b>	488	439

**PROPIEDADES SENSORIALES**

**Color:** Café dorado (cocinado).

**Olor :** Característico.

**Sabor:** Característico sabor a carne de cerdo y vacuno suavemente condimentada.

**Textura:** Consistente.

**Contenido neto: 90g**

**1 unidad**

**PRODUCTO CONGELADO**

**PARÁMETROS QUÍMICOS-MICROBIOLÓGICOS**

**QUÍMICAS**

pH 5,9-6,3

**MICROBIOLÓGICAS (Límite Operacional)**

RAM	$10^6 - 10^7$ ufc/g
Staphylococcus aureus	$10^2 - 10^3$ ufc/g
Clostridium perfringens	$10^2 - 10^3$ ufc/g
Salmonella en 25 g	Ausencia en 25 g

**CONSERVACIÓN**

Mantener congelado a  $-18^{\circ}\text{C}$ . Duración: Ver lote y fecha de vencimiento rotulados en el envase.

**VIDA ÚTIL**

Duración 365 días

**INTENCIÓN DE USO**

Almuerzos y comidas, reuniones y cumpleaños, sea como parte de un sandwich o como ingrediente de la comida.



### INSTRUCCIONES DE USO

Este producto no debe ser descongelado para su cocción. **Producto crudo, se debe cocinar bien antes de consumir (80°C en el centro).**

### MERCADO

Nacional

### RESOLUCIÓN

Elaborado en Av. Américo Vespucio N°1830, Quilicura, Fono: 226770000, Stgo-Chile. Resol. Sanitaria N° 17403, de 05/08/99, del SESMA. Fabricación Chilena. Distribuido por CIAL Alimentos S.A. Av. Américo Vespucio N° 2341, Pudahuel.

### ENVASE Y EMBALAJE

**Envase Primario:** Producto envasado en flow pack impreso aluminizado mate. Contiene 1 unidad por envase.

Dimensiones :

Alto:	1,50 cm
Largo:	15,0 cm
Ancho:	9,50 cm

Peso Bruto:	0,091 kg
Peso Neto:	0,090 kg

**Envase Secundario:** Caja de cartón impresa, contiene 40 flow pack.

Dimensiones :

Ancho:	22,4 cm
Alto:	18,5 cm
Largo:	23,0 cm

Peso Bruto:	3,79 kg
Peso Neto:	3,60 kg

<b>Unidad Base (EAN 13)</b>	7801907006996
<b>Unidad Embalaje (DUN14)</b>	17801907006993

**Palletizado:**

Dimensiones:

Ancho:	100 cm
Alto:	120 cm
Largo:	120 cm

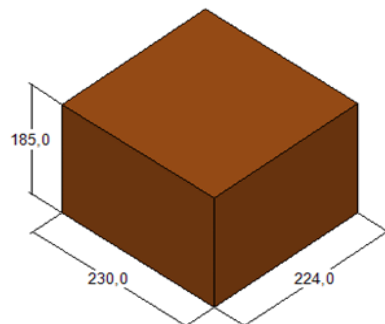
Cajas por Camada:	15
Nº de Camadas:	8
Cajas por Pallets:	120
Envases por pallet:	4800

### PRODUCTO

Envase Primario

Envase Secundario

Envase terciario



SERVICIO ATENCIÓN AL CLIENTE: 226770000