



FICHA TECNICA CIAL ALIMENTOS  
 PRODUCTO: SALCHICHAS TRADICIONALES SJ  
 FORMATO: 1 KG  
 CODIGO: 1009



### 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, agua, proteína de soya, cuero de cerdo, sal, cloruro de potasio, goma guar, saborizantes naturales, polifosfatos de sodio, polifosfatos de potasio, carragenina, eritorbato de sodio, saborizante idéntico a natural, maltodextrina, carmín de cochinilla, dióxido de silicio amorfo, nitrito de sodio. **Contiene soya. Puede contener leche, huevo, gluten y sulfitos.**

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	100 g	1 porción
<b>Porción:</b> 1 unidad (50 g)		
<b>Porciones por envase:</b> 20		
<b>Energía (kcal)</b>	204	102
<b>Proteínas (g)</b>	12,9	6,5
<b>Grasa total (g)</b>	16,1	8,1
Ác. Grasos saturados (g)	4,7	2,4
Ác. Grasos monoinsat. (g)	6,6	3,3
Ác. Grasos poliinsat. (g)	4,7	2,4
Ác. Grasos trans (g)	0,1	0,1
<b>Colesterol (mg)</b>	65,3	32,7
<b>H. de C. disp. (g)</b>	1,9	1,0
Azúcares totales (g)	1,0	0,5
<b>Sodio (mg)</b>	845	423

#### PROPIEDADES SENSORIALES

<b>Color:</b>	Color levemente rosado oscuro.
<b>Olor :</b>	Característico, suave.
<b>Sabor:</b>	Característico suavemente condimentado.
<b>Textura:</b>	Tiende a firme.

#### Ley 20.606



### PARAMETROS QUÍMICOS-MICROBIOLÓGICOS

#### QUÍMICOS/FISICOS

Nitritos	<125 ppm
Calibre unidad	22
Largo unidad	14 cm

#### MICROBIOLÓGICAS (Límite Operacional)

RAM	5*10 <sup>4</sup> - 5*10 <sup>5</sup> ufc/g
Escherichia coli	10 - 10 <sup>2</sup> ufc/g
Staphylococcus aureus	10 - 10 <sup>2</sup> ufc/g
Clostridium perfringens	50 - 10 <sup>2</sup> 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 PREPARACIÓN

Previo a su consumo, se debe hervir por 3 minutos.



### INTENCIÓN DE USO

Producto ideal para hot dog, platos rápidos, parrilla 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 de alta barrera. Contiene 20 unidades por envase.

Dimensiones :

Largo:	17 cm
Ancho:	13 cm
Alto:	7 cm

Peso por Unidad:	50 g
Peso Neto:	1 kg
Peso Bruto:	1,01 kg

**Envase Secundario:** Caja de cartón impresa, contiene 4 unidades por caja.

Dimensiones :

Largo:	30,9 cm
Ancho:	22,7 cm
Alto:	7,5 cm

Peso Neto:	4 kg
Peso Bruto:	4,2 kg

<b>Unidad Base (EAN 13)</b>	7801907010306
<b>Unidad Embalaje (DUN14)</b>	37801907010307

**Palletizado:**

Dimensiones:

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

Cajas por Camada:	15
Nº de Camadas:	10
Cajas por Pallets:	150
Envases por pallet:	600

### PRODUCTO

Envase primario



SERVICIO ATENCION AL CLIENTE: 226770000