



FICHA TECNICA CIAL ALIMENTOS

PRODUCTO: SALCHICHAS DE PAVO

FORMATO: 250 GRs.

CODIGO: 904



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 pavo, agua, proteína de soya, cloruro de potasio, sal, polifosfatos de sodio, polifosfatos de potasio, pirofosfato ácido de sodio, eritorbato de sodio, carmín de cochinilla, dióxido de silicio amorfo, nitrito de sodio.

Contiene soya. Puede contener leche, huevo, gluten y sulfitos.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 1 unidad (50 g)

Porciones por envase: 5

| | 100 g | 1 porción |
|---------------------------|-------|-----------|
| Energía (kcal) | 186 | 92,9 |
| Proteínas (g) | 15,8 | 7,9 |
| Grasa total (g) | 13,3 | 6,7 |
| Ác. Grasos saturados (g) | 3,9 | 1,9 |
| Ác. Grasos monoinsat. (g) | 5,0 | 2,5 |
| Ác. Grasos poliinsat. (g) | 4,4 | 2,2 |
| Ác. Grasos trans (g) | 0,04 | 0,02 |
| Colesterol (mg) | 46,4 | 23,2 |
| H. de C. disp. (g) | 0,7 | 0,4 |
| Azúcares totales (g) | 0,5 | 0,3 |
| Sodio (mg) | 868 | 434 |

Ley 20.606



PROPIEDADES SENSORIALES

| | |
|-----------------|---|
| Color: | Café anaranjado. |
| Olor : | Característico, suave. |
| Sabor: | Característico sabor a pavo, suavemente condimentado. |
| Textura: | Consistente |

PARAMETROS QUÍMICOS-MICROBIOLÓGICOS

QUÍMICAS/FISICAS

| | |
|----------------|----------|
| Nitritos | <125 ppm |
| Calibre unidad | 22 |
| Largo unidad | 14 cm |

MICROBIOLÓGICAS (Límite Operacional)

| | |
|-------------------------|---------------------------------------|
| RAM | $5 \cdot 10^4$ - $5 \cdot 10^5$ ufc/g |
| Escherichia coli | 10 - 10^2 ufc/g |
| Staphylococcus aureus | 10 - 10^2 ufc/g |
| Clostridium perfringens | 50 - 10^4 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

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

INTENCIÓN DE USO

Producto ideal para parrillas, platos rapidos, hot dog 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 5 unidades por envase.

Dimensiones :

| | |
|--------|-------|
| Alto: | 2 cm |
| Largo: | 17 cm |
| Ancho: | 12 cm |

| | |
|-----------------|----------|
| Peso por Unidad | 50 g |
| Peso Bruto: | 0,252 kg |
| Peso Neto: | 0,25 kg |

Envase Secundario: Caja de cartón impresa, contiene 12 unidades de envases

Dimensiones :

| | |
|--------|---------|
| Ancho: | 22,6 cm |
| Alto: | 6,5 cm |
| Largo: | 31,5 cm |

| | |
|-------------|---------|
| Peso Bruto: | 3,15 kg |
| Peso Neto: | 3 kg |

| | |
|--------------------------------|----------------|
| Unidad Base (EAN 13) | 7801907000222 |
| Unidad Embalaje (DUN14) | 27801907000226 |

Palletizado:

Dimensiones:

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

| | |
|---------------------|------|
| Cajas por Camada: | 15 |
| Nº de Camadas: | 10 |
| Cajas por Pallets: | 150 |
| Envases por pallet: | 1800 |

PRODUCTO

Envase Primario

Envase Secundario

Pallet

