



FICHA TECNICA CIAL ALIMENTOS

JAMÓN COLONIAL

FORMATO: PIEZA

CODIGO: 1834



Consortio Industrial de Alimentos S.A.

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 pierna de cerdo, agua, sal, polifosfatos de sodio, dextrosa, eritorbato de sodio, nitrito de sodio, proteína hidrolizada de soya, glutamato monosódico, saborizante natural. Puede contener leche, huevo, gluten y sulfitos.

* RSA DTO N°977/96 15.05.08/Art. 154 Preservante.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	100 g	1 Porción
Porción: 1 Rebanada (30 g)		
Porción por envase: Aprox. 180		
Energía (kcal)	214	64,2
Proteínas (g)	16,3	4,89
Grasa Total (g)	16,2	4,86
Ac. Grasos Saturados (g)	5,47	1,64
Ac. Grasos Monoinsat (g)	7,68	2,30
Ac. Grasos Poliinsat (g)	3,04	0,91
Ac. Grasos Trans(g)	0,43	0,13
Colesterol (mg)	41,7	12,5
H de C Disp (g)	0,73	0,22
Azúcares Totales (g)	0,00	0,00
Sodio (mg)	1055	317

PROPIEDADES SENSORIALES

Color:	Rosado con leves diferencias de tonalidades propias de la pierna de cerdo.
Olor :	Característico con un toque agradable de humo.
Sabor:	Característico sabor a pierna de cerdo, con un toque agradable de humo.
Textura:	Fibroso, firme a la mordida.

CADA PORCIÓN DE 40 g DE JAMON COLONIAL CONTIENE:

Energía	Grasa T	Grasa SAT	Sodio	Proteínas
60 kcal	3 g	1 g	442 mg	8 g
3,0%	5,9%	4,9%	18,4%	15,1%

% DE RECOMENDACIÓN DIARIA PARA UN ADULTO EN BASE A 2000 KCAL.

PARAMETROS QUÍMICOS-MICROBIOLÓGICOS

QUÍMICAS

pH	6,0-6,3
Nitritos	<125 ppm
Aw	0,9785+0,0007
Humedad	72 en 100 g

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	$50 - 10^2$ ufc/g
Salmonella en 25 g	0 ufc/g
Listeria Monocitogenes	Ausencia en 25 g

CONSERVACIÓN

Mantener refrigerado entre 0 y 6°C. Consumir antes de la fecha de vencimiento indicada en el envase.

Su transporte y almacenamiento debe ser refrigerado entre 0 y 6 °C.

VIDA ÚTIL

Duración 40 días

INTENCIÓN DE USO

Producto de consumo directo ideal para acompañamiento del pan en desayunos y onces, cocktail.

MERCADO

Nacional

RESOLUCIÓN

Elaborado por CIAL Alimentos S.A. Av. Américo Vespucio N° 2341, Pudahuel, Fono:(02) 6770000, Stgo-Chile.AUT. SESMA N°6531 del 07-04-97. Fabricación Chilena.

ENVASE Y EMBALAJE

Envase Primario: Producto envasado en bolsa impresa.

Dimensiones :

Alto:	12,3 cm
Largo:	27,5 cm
Ancho:	25,5 cm

Peso Bruto:	6 kg
Peso Neto:	5,4 kg

Producto de peso variable

Palletizado:

Dimensiones:

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

Unidades por bandeja:	3
Bandejas por Camada:	4
N° de Camadas:	5
Cantidad:	60

PRODUCTO

Envase Primario

Envase Secundario

Pallet



SERVICIO ATENCION AL CLIENTE : 2 6770000