



FICHA TÉCNICA CIAL ALIMENTOS

PRODUCTO: CHORIZO LP
Chorizo de cerdo y vacuno
FORMATO: 380 G. (8 unidades)
CÓDIGO: 3621



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 cerdo, carne de vacuno, sal, ají, saborizante natural, agua, polifosfatos de sodio, ajo, comino, vino tinto, maltodextrina, goma arábiga, orégano, eritorbato de sodio, glutamato monosódico, pimienta blanca, nitrito de sodio, tripa natural, annato, carmín de cochinilla. **Puede contener soya, leche, huevo, gluten y sulfitos.**

CARACTERÍSTICAS GENERALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| Porción: 1 unidad (48 g) | | |
|---------------------------|-----------------|------|
| Porciones por envase: 8 | | |
| | 100 g 1 porción | |
| Energía (kcal) | 373 | 179 |
| Proteínas (g) | 13,7 | 6,6 |
| Grasa total (g) | 35,0 | 16,8 |
| Ác. Grasos saturados (g) | 13,4 | 6,4 |
| Ác. Grasos monoinsat. (g) | 15,8 | 7,6 |
| Ác. Grasos poliinsat. (g) | 5,8 | 2,8 |
| Ác. Grasos trans (g) | 0,9 | 0,4 |
| Colesterol (mg) | 58,4 | 28,0 |
| H. de C. disp. (g) | 0,7 | 0,3 |
| Azúcares totales (g) | 0,5 | 0,2 |
| Sodio (mg) | 902 | 433 |

PROPIEDADES SENSORIALES

| | |
|--------------------|--|
| Apariencia: | Producto de masa compacta, con trocitos de carne y tocino. |
| Color: | Anaranjado oscuro. |
| Olor : | Característico, intenso. |
| Sabor: | Característico, pronunciado sabor a especias y humo. |
| Textura: | Firme y jugosa. |

Contenido neto: 380g.
8 unidades



PARÁMETROS QUÍMICOS-MICROBIOLÓGICOS

QUÍMICAS

| | |
|----------|----------|
| Nitritos | <125 ppm |
|----------|----------|

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 | Ausencia en 25 g | |
| Listeria Monocitogenes | Ausencia en 25 g | |

CONSERVACIÓN

Producto refrigerado. Se debe mantener entre 0 °C y 6 °C. **Duración:** Ver lote y fecha de vencimiento rotulados en el envase.

VIDA ÚTIL

Duración 30 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, guisos y legumbres.

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 al vacío con film transparente y etiqueta autoadhesiva impresa.

Dimensiones :

| | |
|--------|---------|
| Largo: | 19,0 cm |
| Ancho | 15,5 cm |
| Alto | 3,0 cm |

| | |
|------------------|----------|
| Peso por Unidad: | 47,5 g |
| Peso Bruto: | 0,386 kg |
| Peso Neto: | 0,380 kg |

Envase Secundario: Caja de cartón impresa. Contiene 10 unidades de envases

Dimensiones :

| | |
|--------|---------|
| Largo: | 29,5 cm |
| Ancho | 19,5 cm |
| Alto | 11,5 cm |

| | |
|-------------|----------|
| Peso Bruto: | 4,015 kg |
| Peso Neto: | 3,800 kg |

| | |
|--------------------------------|----------------|
| Unidad Base (EAN 13) | 7801916006215 |
| Unidad Embalaje (DUN14) | 17801916006212 |

Palletizado:

Dimensiones:

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

| | |
|----------------------|------|
| Cajas por Camada: | 20 |
| Nº de Camadas: | 6 |
| Cajas por Pallet: | 120 |
| Unidades por Pallet: | 1200 |

PRODUCTO

Envase Primario

Envase Secundario

Palletizado

