



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

