FICHA TÉCNICA CIAL ALIMENTOS
PRODUCTO: HAMBURGUESA PREMIUM LP
Hamburguesa de vacuno y cerdo
FORMATO: 125 GR.
CÓDIGO: 3750

DESCRIPCIÓN

Hamburguesa, sin otra denominación, es el producto elaborado con carne picada o molida, adicionada o no de grasa animal, sal, aditivos permitidos y especias.
Clasificación RSA: Cecinas crudas

COMPOSICIÓN

Ingredientes: carne de vacuno, carne de cerdo, agua, cebolla, sal, perejil, pimienta blanca, polifosfatos de sodio, eritorbato de sodio, glutamato monosódico, orégano, nuez moscada. **Puede contener soya, leche, huevo, gluten y sulfitos.**

CARACTERÍSTICAS GENERALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 1 unidad (125 g)		
Porciones por envase: 1		
	100 g	**1 porción**
Energía (kcal)	193	241
Proteínas (g)	15,1	18,9
Grasa total (g)	14,5	18,2
Ác. Grasos saturados (g)	6,0	7,5
Ác. Grasos monoinsat. (g)	6,6	8,3
Ác. Grasos poliinsat. (g)	1,9	2,4
Ác. Grasos trans (g)	0,3	0,4
Colesterol (mg)	54,1	67,6
H. de C. disp. (g)	0,5	0,6
Azúcares totales (g)	0,5	0,6
Sodio (mg)	489	611

PROPIEDADES SENSORIALES	
Apariencia:	Forma irregular tal como hecho en casa.
Color:	Rosado oscuro
Olor :	Característico
Sabor:	Sabor a carne de vacuno con toques de cebolla y perejil.
Textura:	Producto firme, consistente.

Contenido neto: 125g
1 unidad
PRODUCTO CONGELADO

PARAMETROS QUÍMICOS-MICROBIOLÓGICOS

QUÍMICAS	
pH	5,9-6,3

MICROBIOLÓGICOS (Límite Operacional)		
RAM (*)	10^6- 10^7	ufc/g
Staphylococcus aureus	10^2 - 10^3	ufc/g
Clostridium perfringens	10^2 - 10^3	ufc/g
Salmonella en 25 g	Ausencia en 25 g	

(*) Excepto productos con cultivos bacterianos

CONSERVACIÓN

Mantener congelado a -18°C. Este producto no debe ser descongelado para su cocción. Producto crudo, cocinar bien antes de consumir (80°C en el centro). Duración: Ver lote y fecha de vencimiento rotulados en el envase.

VIDA ÚTIL

Duración 365 días

INTENCIÓN DE USO

Almuerzos y comidas, reuniones y cumpleaños, sea como parte de un sandwich o como ingrediente de la comida.

MERCADO

Nacional

INSTRUCCCIONES DE COCCIÓN

Horno: Precaliente el horno a temperatura media y cocine la hamburguesa durante 10 minutos por lado.

Parrilla: Coloque la hamburguesa en la parrilla precalentada a fuego alto, cocine 10 minutos por lado.

Siguiendo cualquiera de estas sencillas instrucciones usted podrá obtener una hamburguesa jugosa y de cocción uniforme.

RESOLUCIÓN

Elaborado en Av. Américo Vespucio N°1830, Quilicura, Fono: 226770000, Stgo-Chile. Resol. Sanitaria Nº 17403, de 05/08/99, del SESMA. Fabricación Chilena. Distribuido por CIAL Alimentos S.A., Av. Américo Vespucio Nº 2341, Pudahuel.

ENVASE Y EMBALAJE

Envase Primario: Producto envasado en flowpack impreso en tonos mate.

Dimensiones :

Ancho:	11,0 cm
Alto:	1,50 cm
Largo:	15,0 cm

Peso Bruto:	0,128 kg
Peso Neto:	0,125 kg

Envase Secundario: Caja de cartón impresa, contiene 32 unidades de envases

Dimensiones :

Largo:	28,0 cm
Ancho:	24,0 cm
alto:	14,5 cm

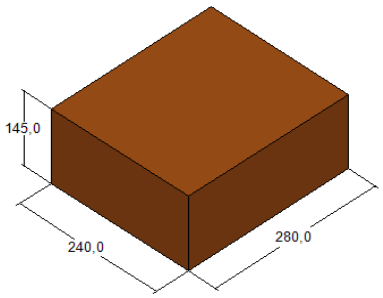
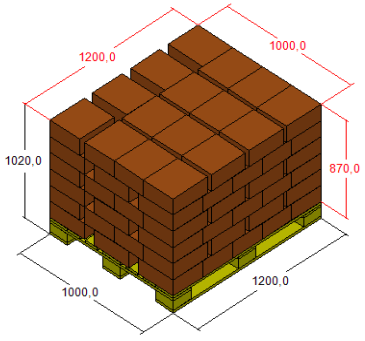
Peso Bruto:	4,316 kg
Peso Neto:	4,000 kg

Unidad Base (EAN 13)	7801916007502
Unidad Embalaje (DUN 14)	17801916007509

Palletizado:

Dimensiones:

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

Cajas por Camada:	16
Nº de Camadas:	6
Cajas por Pallets:	96
Unidades por pallet:	3072

PRODUCTO