



FICHA TÉCNICA CIAL ALIMENTOS
PRODUCTO: LONGANIZA CON CARNE ANGUS LP
 Longaniza de vacuno y cerdo
FORMATO: 500 GR. (4 UNIDADES)
CÓDIGO: 3854



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 vacuno (incluye 7% de carne de vacuno angus), carne de cerdo, agua, grasa de cerdo, proteína de soya, sal, carmín de cochinilla, annato, polifosfatos de sodio, saborizantes naturales, saborizantes artificiales, glutamato monosódico, pimienta negra, eritorbato de sodio, dióxido de silicio amorfo, nitrito de sodio. **Contiene soya. Puede contener leche, huevo, gluten y sulfitos.**

CARACTERÍSTICAS GENERALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 1 unidad (125g)		
Porciones por envase: 4		
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	315	394
Proteínas (g)	14,8	18,5
Grasa total (g)	28,2	35,3
Ác. Grasos saturados (g)	11,4	14,3
Ác. Grasos monoinsat. (g)	12,9	16,1
Ác. Grasos poliinsat. (g)	3,9	4,9
Ác. Grasos trans (g)	0,7	0,9
Colesterol (mg)	50,9	63,6
H. de C. disp. (g)	0,5	0,6
Azúcares totales (g)	0,5	0,6
Sodio (mg)	706	883

PROPIEDADES SENSORIALES	
Apariencia:	Producto de masa compacta.
Color:	Anaranjado.
Olor :	Característico, intenso.
Sabor:	Característico, pronunciado sabor a carne.
Textura:	Firme y jugosa.

Contenido neto: 500g.
4 unidades



PARÁMETROS QUÍMICOS-MICROBIOLÓGICOS

QUÍMICAS	
Nitritos	<125 ppm

MICROBIOLÓGICOS (Límite Operacional)		
RAM	5*10 ⁴ - 5*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


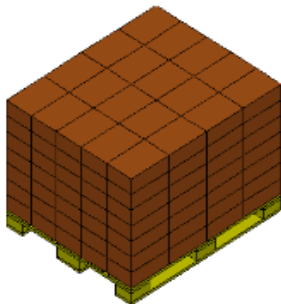
INTENCIÓN DE USO

Producto ideal para parrillas, platos rápidos y acompañamiento de platos de fondo, guisos y legumbres.

INSTRUCCIONES DE USO

Este producto debe consumirse bien cocido. En parrilla cocinar a fuego medio (80°C) por 20 minutos aprox. volteando hasta asegurar una cocción pareja.



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 sin impresión con etiqueta autoadhesiva impresa. Contiene 4															
<u>Dimensiones :</u>															
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Largo:</td> <td style="width: 80%;">19,0 cm</td> </tr> <tr> <td>Ancho:</td> <td>15,5 cm</td> </tr> <tr> <td>Alto:</td> <td>3,00 cm</td> </tr> </table>	Largo:	19,0 cm	Ancho:	15,5 cm	Alto:	3,00 cm	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Peso Bruto:</td> <td style="width: 50%;">0,505 kg</td> </tr> <tr> <td>Peso Neto:</td> <td>0,500 kg</td> </tr> </table>	Peso Bruto:	0,505 kg	Peso Neto:	0,500 kg				
Largo:	19,0 cm														
Ancho:	15,5 cm														
Alto:	3,00 cm														
Peso Bruto:	0,505 kg														
Peso Neto:	0,500 kg														
Envase Secundario: Caja de cartón impresa, contiene 8 unidades de envases.															
<u>Dimensiones :</u>															
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Largo:</td> <td style="width: 80%;">30,0 cm</td> </tr> <tr> <td>Ancho:</td> <td>20,0 cm</td> </tr> <tr> <td>Alto:</td> <td>12,0 cm</td> </tr> </table>	Largo:	30,0 cm	Ancho:	20,0 cm	Alto:	12,0 cm	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Peso Bruto:</td> <td style="width: 50%;">4,165 kg</td> </tr> <tr> <td>Peso Neto:</td> <td>4,000 kg</td> </tr> </table>	Peso Bruto:	4,165 kg	Peso Neto:	4,000 kg				
Largo:	30,0 cm														
Ancho:	20,0 cm														
Alto:	12,0 cm														
Peso Bruto:	4,165 kg														
Peso Neto:	4,000 kg														
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">Unidad Base (EAN 13)</td> <td style="width: 70%;">7801916038544</td> </tr> <tr> <td>Unidad Embalaje (DUN14)</td> <td>17801916038541</td> </tr> </table>	Unidad Base (EAN 13)	7801916038544	Unidad Embalaje (DUN14)	17801916038541											
Unidad Base (EAN 13)	7801916038544														
Unidad Embalaje (DUN14)	17801916038541														
Palletizado:															
<u>Dimensiones:</u>															
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Ancho:</td> <td style="width: 80%;">100 cm</td> </tr> <tr> <td>Alto:</td> <td>120 cm</td> </tr> <tr> <td>Largo:</td> <td>120 cm</td> </tr> </table>	Ancho:	100 cm	Alto:	120 cm	Largo:	120 cm	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Cajas por Camada:</td> <td style="width: 50%;">20</td> </tr> <tr> <td>Nº de Camadas:</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>Cajas por Pallet:</td> <td>140</td> </tr> <tr> <td>Unidades por pallet:</td> <td>1120</td> </tr> </table>	Cajas por Camada:	20	Nº de Camadas:	7	Cajas por Pallet:	140	Unidades por pallet:	1120
Ancho:	100 cm														
Alto:	120 cm														
Largo:	120 cm														
Cajas por Camada:	20														
Nº de Camadas:	7														
Cajas por Pallet:	140														
Unidades por pallet:	1120														
PRODUCTO															
															
SERVICIO ATENCIÓN AL CLIENTE: 226770000															