



FICHA TÉCNICA CIAL ALIMENTOS
PRODUCTO: BRONTO BURGUEER SJ
 Hamburguesa de Vacuno
FORMATO: 185 G.
CÓDIGO: 689



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, agua, maltodextrina, sal, cloruro de potasio, saborizante natural, saborizante idéntico a natural, saborizante artificial, metilcelulosa, eritorbato de sodio, dextrosa, inosinato de sodio, guanilato de sodio, polifosfatos de sodio, pimienta negra, cebolla, ajo, glutamato monosódico, fibra de soya. **Contiene soya. Puede contener leche, huevo, gluten y sulfitos.**

CARACTERÍSTICAS GENERALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 1 unidad (185g)		
Porciones por envase: 1		
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	271	501
Proteínas (g)	13,3	7,0
Grasa total (g)	24,0	44,4
Ác. Grasos saturados (g)	10,7	5,9
Ác. Grasos monoinsat. (g)	10,1	5,6
Ác. Grasos poliinsat. (g)	3,1	1,0
Ác. Grasos trans (g)	0,3	0,1
Colesterol (mg)	52,7	97,5
H. de C. disp. (g)	0,5	0,9
Azúcares totales (g)	0,5	0,3
Sodio (mg)	398	736

PROPIEDADES SENSORIALES	
Apariencia:	Forma irregular.
Color:	Rosado oscuro.
Olor :	Característico a carne de vacuno.
Sabor:	Característico sabor a carne de vacuno.
Textura:	Producto firme, consistente.

Contenido neto: 185g

1 unidad

PRODUCTO CONGELADO

PARÁMETROS 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

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

Mantener congelado a -18°C.

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.



INSTRUCCIONES DE USO

Este producto no debe ser descongelado para su cocción. **Producto crudo, se debe cocinar bien antes de consumir (80°C en el centro).**

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 en flowpack impreso.

Dimensiones :

Largo:	18,5 cm
Ancho:	14,0 cm
Alto:	2,00 cm

Peso Bruto:	0,190 kg
Peso Neto:	0,185 kg

Envase Secundario: Caja de cartón impresa, contiene 20 unidades de envases.

Dimensiones :

Largo:	24,0 cm
Ancho:	24,0 cm
Alto:	11,6 cm

Peso Bruto:	3,935 kg
Peso Neto:	3,700 kg

Unidad Base (EAN 13)	7801907006897
Unidad Embalaje (DUN14)	17801907006894

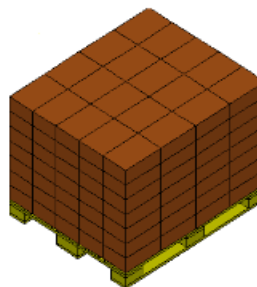
Palletizado:

Dimensiones:

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

Cajas por Camada:	20
Nº de Camadas:	7
Cajas por Pallet:	140
Unidades por Pallet:	2800

PRODUCTO



SERVICIO ATENCIÓN AL CLIENTE: 226770000