



FICHA TÉCNICA CIAL ALIMENTOS

PRODUCTO: HAMBURGUESA SJ

Hamburguesa de Vacuno

FORMATO: 100 G.

CÓDIGO: 693



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, sal, cloruro de potasio, saborizante natural, saborizante idéntico a natural, saborizante artificial, eritorbato de sodio, dextrosa, propilenglicol, polifosfatos de sodio, TBHQ, ácido cítrico, pimienta negra, cebolla, ajo, glutamato monosódico. **Puede contener soya, leche, huevo, gluten y sulfitos.**

CARACTERÍSTICAS GENERALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 1 unidad (100g)

Porciones por envase: 1

	100 g	1 porción
Energía (kcal)	271	271
Proteínas (g)	12,8	12,8
Grasa total (g)	24,0	24,0
Ác. Grasos saturados (g)	10,4	10,4
Ác. Grasos monoinsat. (g)	10,2	10,2
Ác. Grasos poliinsat. (g)	3,2	3,2
Ác. Grasos trans (g)	0,2	0,2
Colesterol (mg)	37,8	37,8
H. de C. disp. (g)	0,9	0,9
Azúcares totales (g)	0,5	0,5
Sodio (mg)	384	384

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: 100g

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:	16,0 cm
Ancho:	11,5 cm
Alto:	1,50 cm

Peso Bruto:	0,102 kg
Peso Neto:	0,100 kg

Envase Secundario: Caja de cartón impresa, contiene 40 unidades de envases.

Dimensiones :

Largo:	23,5 cm
Ancho:	22,5 cm
Alto:	17,5 cm

Peso Bruto:	4,230 kg
Peso Neto:	4,000 kg

Unidad Base (EAN 13)	7801907001649
Unidad Embalaje (DUN14)	17801907001646

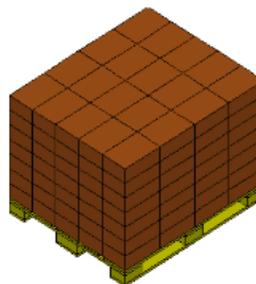
Palletizado:

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:	4800

PRODUCTO



SERVICIO ATENCIÓN AL CLIENTE: 226770000