



FICHA TÉCNICA CIAL ALIMENTOS

PRODUCTO: HAMBURGUESA LP

Hamburguesa de Vacuno

FORMATO: 100 G.

CÓDIGO: 3761



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, fibra de colágeno de vacuno, proteína hidrolizada de soya, eritorbato de sodio, glutamato monosódico, tripolifosfato de sodio, propilenglicol, maltodextrina, inosinato de sodio, guanilato de sodio, TBHQ, ácido cítrico, saborizante idéntico a natural. **Contiene soya. Puede contener leche, huevo, gluten y sulfitos.**

CARACTERÍSTICAS GENERALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 1 unidad (100g)		
Porciones por envase: 1		
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	202	202
Proteínas (g)	15,3	15,3
Grasa total (g)	15,4	15,4
Ác. Grasos saturados (g)	8,3	8,3
Ác. Grasos monoinsat. (g)	6,8	6,8
Ác. Grasos poliinsat. (g)	0,3	0,3
Ác. Grasos trans (g)	0,2	0,2
Colesterol (mg)	41,7	41,7
H. de C. disp. (g)	0,5	0,5
Azúcares totales (g)	0,5	0,5
Sodio (mg)	398	398

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).**

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:	0,105 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:	4,350 kg
Peso Neto:	4,000 kg

Unidad Base (EAN 13)	7801916037615
Unidad Embalaje (DUN14)	17801916037612

Palletizado:

Dimensiones :

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

Cajas por Camada:	20
N° de Camadas:	6
Cajas por Pallet:	120
Unidades por Pallet:	4800

PRODUCTO



SERVICIO ATENCIÓN AL CLIENTE: 226770000