



**FICHA TÉCNICA  
CHULETA ENTERA DE CERDO**

Res. Exenta N°30269 del 29/05/2012  
Región Metropolitana

Envasado y Comercializado en Chile por Martinez y Cia. Ltda.  
Cerro San Luis N° 9900, Quilicura - Fono: (56 2) 7471011 - (56 2) 2608500  
E-Mail: contacto@frigomart.cl

**ANTECEDENTES DESCRIPTIVOS**

<b>Descripción</b>	Corresponde a zona dorsal del animal que comprende la chuleta vetada, chuleta centro y cazuela.
<b>Ingredientes</b>	Chuleta Entera de Cerdo.
<b>Origen</b>	Chile.
<b>Alérgenos</b>	Este producto no contiene Alérgenos.
<b>GMO</b>	Este producto no ha sido modificado genéticamente.
<b>Población Vulnerable</b>	Niños menores de 3 años sin supervisión de adulto, ancianos con deficiencia dental.
<b>Irradiación</b>	Este producto no ha sido irradiado
<b>Usos</b>	Cocinar por 30 - 35 minutos a 65°C, no es recomendable para el consumo crudo.
<b>Duración</b>	10 días posterior a la fecha de elaboración.
<b>Conservación</b>	Mantener en un lugar refrigerado Temperatura de 0° a 5°C +/- 2°C.
<b>Transporte y Almacenaje</b>	*Se realiza en camiones equipados con frío Temperatura de 0° a 5°C +/- 2°C. *Mantener Refrigerado entre 0° - 5°C +/- 2°C.
<b>Condiciones de Expendio</b>	Granel, en muebles refrigerados a Temperatura de 0° a 5°C +/- 2°C.

**PRESENTACIÓN**

<b>Envasado</b>	Bolsa Plástica, Etiquetada.
<b>Peso Neto</b>	N.A.
<b>Embalaje</b>	Bandejas plásticas o en caja de cartón corrugado, protegido con bolsa de polietileno, que almacena y refuerza el producto del medio externo, conservando la calidad de este.
<b>Paletizado</b>	Bandejas: máx. 6 bandejas de altura. Combo Cartón: 1 combo.
<b>Marca</b>	CERDO SUPREMO FRIGOMART.



**FICHA TÉCNICA  
CHULETA ENTERA DE CERDO**

Res. Exenta N°30269 del 29/05/2012  
Región Metropolitana

Envasado y Comercializado en Chile por Martinez y Cia. Ltda.  
Cerro San Luis N° 9900, Quilicura - Fono: (56 2) 7471011 - (56 2) 2608500  
E-Mail: contacto@frigomart.cl

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

**Características Organoléptica**

Superficie brillante y húmeda.  
Firmeza o ternura a la punción manual.  
Ausencia de olores asociados a la descomposición /ácido, rancio, etc.).  
Ausencia de limo (viscosidad amarilla o verdosa).  
Ausencia de elementos extraños (pelos, tierra, piedras, insectos, etc.).

**Características Físico Química**

Temperatura de 0° a 5°C +/- 2°C.  
pH: 5.7 - 6.2.

**Características Microbiológicas**

Parámetro	Categoría	Clases	Límite por gramo			
			n	c	m	M
Rcto. Aerobios Mesófilos	1	3	5	3	10 <sup>6</sup>	10 <sup>7</sup>
Salmonella en 25 g	10	2	5	1	p (*)	---

**Información Nutricional**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 112 g aprox.		
Porciones por envase: Venta Granel.		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	283	324
Proteínas (g)	20.6	23.1
Grasa total (g)	21.4	24
Grasa Saturadas (g)	8.2	3.2
Grasa Monoinsaturada (g)	3	3.4
Grasa Poliinsaturada (g)	8.1	3.1
Ac. Grasos trans (g)	2.1	2.4
Colesterol (mg)	71.4	80
Hidratos de carbono (dip.) (mg)	1.2	1.3
Azúcares totales (g)	0.0	0.0
Sodio (mg)	133	143

