



**FICHA TÉCNICA  
FILETE 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 Ala separación del esqueleto de la Chuleta Centro ya que se encuentra adosada a una de sus puntas.
<b>Ingredientes</b>	Filete 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 con paredes ventiladas y fondo perforado o caja de carton corrugado, mas bolsa plastica de polietileno, que almacena y refuerza el producto del medio externo, conservando la calidad de esté.
<b>Paletizado</b>	Bandejas: máx. 6 bandejas de altura. Cartón: máx. 4 cajas de altura.
<b>Marca</b>	CERDO SUPREMO FRIGOMART.



**FICHA TÉCNICA  
FILETE 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: 6.0 - 7.0.

**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**

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>		
Porción: 80 g aprox.		
Porciones por envase: Venta Granel.		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	120	102
Proteínas (g)	10	8
Grasa total (g)	5.9	4.7
Grasa Saturadas (g)	1.9	1.5
Grasa Monoinsaturada (g)	2.5	2
Grasa Poliinsaturada (g)	0.5	0.4
Ac. Grasos trans (g)	0.1	0.08
Colesterol (mg)	72.5	58
Hidratos de carbono (dip.) (mg)	0	0
Azúcares totales (g)	0	0
Sodio (mg)	286	228.8

