



**FICHA TÉCNICA
LOMO CENTRO 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

Descripción	Corresponde a la chuleta centro desgrasada de Cerdo, a la cual se le ha quitado el esqueleto o hueso y extraído el filete.
Ingredientes	Lomo Centro de cerdo.
Origen	Chile.
Alérgenos	Este producto no contiene Alérgenos.
GMO	Este producto no ha sido modificado genéticamente.
Población Vulnerable	Niños menores de 3 años sin supervisión de adulto, ancianos con deficiencia dental.
Irradiación	Este producto no ha sido irradiado
Usos	*Cocinar por 30-35 minutos a 65°C, no es recomendable para el consumo crudo..
Duración	10 días posterior a la fecha de elaboración.
Conservación	Mantener en un lugar refrigerado Temperatura de 0° a 5°C +/- 2°C.
Transporte y Almacenaje	*Se realiza en camiones equipados con frío Temperatura de 0° a 5°C +/- 2°C. *Mantener Refrigerado entre 0° - 5°C +/- 2°C.
Condiciones de Expendio	Granel, en muebles refrigerados a Temperatura de 0° a 5°C +/- 2°C.

PRESENTACIÓN

Invasado	Bolsa Plástica, Etiquetada.
Peso Neto	N.A.
Embalaje	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.
Paletizado	Bandejas: máx. 6 bandejas de altura. Cartón: máx. 4 cajas de altura.
Marca	CERDO SUPREMO FRIGOMART.



**FICHA TÉCNICA
LOMO CENTRO 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	112 1	3	5	3	10 ⁶	10 ⁷
Salmonella en 25 g	10	2	5	1	p (*)	---

Información Nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 80 g aprox.		
Porciones por envase: Venta Granel.		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	125	100
Proteínas (g)	23.6	18.9
Grasa total (g)	3.4	2.7
Grasa Saturadas (g)	1.2	0.96
Grasa Monoinsaturada (g)	1.1	0.9
Grasa Poliinsaturada (g)	0.9	0.7
Ac. Grasos trans (g)	0.1	0.08
Colesterol (mg)	45	36
Hidratos de carbono (dip.) (mg)	0	0
Azúcares totales (g)	0	0
Sodio (mg)	66	52.9

