



**FICHA TÉCNICA  
MANITOS 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 al producto obtenido de las manos enteras del cerdo correspondientes a las dos estructuras enteras que se encuentran a continuación de codos y tobillos delanteros.
<b>Ingredientes</b>	Manitos 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. Cartón: máx. 4 cajas de altura.
<b>Marca</b>	CERDO SUPREMO FRIGOMART.



**FICHA TÉCNICA  
MANITOS DE CERDO**

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

Envasado y Comercializado en Chile por Martínez 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: 6.5 - 7.5.

**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: 112 g aprox.		
Porciones por envase: Venta Granel.		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	206.1	230.8
Proteínas (g)	20.7	23.2
Grasa total (g)	13.7	15.3
Grasa Saturadas (g)	4.2	4.7
Grasa Monoinsaturada (g)	6.8	7.6
Grasa Poliinsaturada (g)	2.5	2.8
Ac. Grasos trans (g)	0.2	0.22
Colesterol (mg)	37	108.6
Hidratos de carbono (dip.) (mg)	0.0	0.0
Azúcares totales (g)	0.0	0.0
Sodio (mg)	135	151.2

