



**FICHA TÉCNICA
PERNIL MANO 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 al producto obtenido entre la mano y la paleta del cerdo, la cual se encuentra con hueso y cuero.
Ingredientes	Pernil Mano 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

Envasado	Bolsa Plástica, Etiquetada.
Peso Neto	N.A.
Embalaje	Bandejas plásticas con paredes ventiladas y fondo perforado o caja de cartón corrugado, más bolsa plástica de polietileno, que almacena y refuerza el producto del medio externo, conservando la calidad de este.
Paletizado	Bandejas: máx. 6 bandejas de altura. Cartón: máx. 4 cajas de altura.
Marca	CERDO SUPREMO FRIGOMART.



**FICHA TÉCNICA
PERNIL MANO 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	Plan de muestreo				Límite por gramo			
			n	c	m	M				
Rcto. Aerobios Mesófilos	1	3	5	3	10 ⁶	10 ⁷				
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)	131.1	147
Proteínas (g)	17.7	20
Grasa total (g)	6.7	7.5
Grasa Saturadas (g)	2.3	2.6
Grasa Monoinsaturada (g)	3	3.4
Grasa Poliinsaturada (g)	1.3	1.5
Ac. Grasos trans (g)	0.1	0.11
Colesterol (mg)	72	80.6
Hidratos de carbono (dip.) (mg)	0	0
Azúcares totales (g)	0	0
Sodio (mg)	90	100.8

