



**FICHA TÉCNICA  
CHULETA VETADA 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 corte efectuado a continuación de la cabeza del animal, partiendo de la articulación occipital hasta la cuarta vértebra cervical.
<b>Ingredientes</b>	Chuleta Vetada 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 la 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  
CHULETA VETADA 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**

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>		
Porción: 112 g aprox.		
Porciones por envase: Venta Granel.		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	259	230.8
Proteínas (g)	15.82	23.2
Grasa total (g)	21.75	15.3
Grasa Saturadas (g)	8.37	4.7
Grasa Monoinsaturada (g)	10.73	7.6
Grasa Poliinsaturada (g)	2.58	2.8
Ac. Grasos trans (g)	0.0	0.22
Colesterol (mg)	72	108.6
Hidratos de carbono (dip.) (mg)	0.0	0.0
Azúcares totales (g)	0.0	0.0
Sodio (mg)	54	151.2

