



**FICHA TÉCNICA
PLANCHA PIERNA 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	Producto obtenido del corte efectuado entre las costillas y los músculos intercostales del cerdo, se presenta desgrasado en ambas superficies. no debe tener unido los siguientes cortes: entraña, tapa barriga o malaya.
Ingredientes	Costillar Magro 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	Materia prima para elaboración de Cecinas o Productos Carnicos.
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
PLANCHA PIERNA 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 ⁶	10 ⁷
Salmonella en 25 g	10	2	5	1	p(*)	---

Información Nutricional

