



Gerencia de Calidad Embutidos

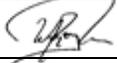
FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO N° ET020DCP001

FECHA: Dic 15
PAGINA: 1 de 9
REVISION: 03
SUSTITUYE: ET020PT008

GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PRODUCTO	81433 Lomo de cerdo sin cuero sin hueso																						
CÓDIGO	81433																						
MARCA	Plumrose																						
ASPECTOS SENSORIALES	<p>Color: Característico de carne fresca Textura: firme. Sabor: No debe presentar sabor rancio o algún sabor ajeno a las condiciones propias de la carne. Olor: característico. Al inspeccionar visualmente la carne no debe contener ningún tipo de material extraño.</p>																						
INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA	<p>Aeróbios mesófilos (máx.) Coliformes (máx.) Escherichia coli (Limite Único) Salmonella en 25g.</p>	<p>< 10⁴ < 10 Negativo Ausente</p>	<p>ufc/g ufc/g ufc/g</p>																				
REQUISITOS FÍSICO QUÍMICOS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Características</th> <th>PLUMROSE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteínas (%) (p/p) min.</td> <td>19,2</td> </tr> <tr> <td>Fosfatos expresados como P₂O₅ (mg/kg) máx.</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Nitrito, expresado como nitrito de Sodio (mg/kg) máx.</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Sal (%)</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Grasa máx. (%) (p/p)</td> <td>10,4</td> </tr> <tr> <td>Textura (Newton)</td> <td>- NA</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Ver fotografía</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%) máx.</td> <td>62,5</td> </tr> </tbody> </table>	Características	PLUMROSE	Proteínas (%) (p/p) min.	19,2	Fosfatos expresados como P ₂ O ₅ (mg/kg) máx.	-	Nitrito, expresado como nitrito de Sodio (mg/kg) máx.	-	Sal (%)	-	Grasa máx. (%) (p/p)	10,4	Textura (Newton)	- NA	Color	Ver fotografía	pH	-	Humedad (%) máx.	62,5		
Características	PLUMROSE																						
Proteínas (%) (p/p) min.	19,2																						
Fosfatos expresados como P ₂ O ₅ (mg/kg) máx.	-																						
Nitrito, expresado como nitrito de Sodio (mg/kg) máx.	-																						
Sal (%)	-																						
Grasa máx. (%) (p/p)	10,4																						
Textura (Newton)	- NA																						
Color	Ver fotografía																						
pH	-																						
Humedad (%) máx.	62,5																						
INGREDIENTES Y ADITIVOS	Lomo de cerdo sin cuero sin hueso																						
PRESENTACIÓN	Empacadas en bolsa transparente sin vacío, embalada en una caja de cartón corrugado con dimensiones internas: 580 x 380 x 140 mm y bolsa plástica de polietileno transparente de baja densidad sin impresión, con peso variable de 12kg ± 2																						


 Gerente de Desarrollo


 Gerente de Calidad



Gerencia de Calidad Embutidos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO N° ET020DCP001

FECHA: Dic 15
PAGINA: 2 de 9
REVISION: 03
SUSTITUYE: ET020PT008

GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ALMACENAMIENTO (CENTRO DE DISTRIBUCIÓN PLUMROSE)	Conservar a una temperatura inferior a -18°C Capacidad de Apilamiento: 09 Camadas de 05cajas, 45 piezas por Estibas
ALMACENAMIENTO (CLIENTES-CONSUMIDORES)	Conservar a una temperatura inferior a -18°C Capacidad de Apilamiento: 09 Camadas de 05cajas, 45 piezas por Estibas
DURABILIDAD	12 meses (congelado).
INSTRUCCIONES ESPECIALES SOBRE EL ETIQUETADO	Permiso Sanitario N°EXP-15111-05-G-03 Este producto debe ser vendido según su peso Código de Barras – UPC: (01)17591081814339(3103)010000
RECOMENDACIONES DE UTILIZACIÓN PARA EL CONSUMIDOR	Descongelar y preparar a su gusto
RECOMENDACIONES DE CONSERVACIÓN AL CONSUMIDOR	Luego de abierta la pieza, cubra la parte expuesta al ambiente con una lámina plástica de papel film para minimizar la contaminación, la deshidratación y los cambios de coloración. Manténgase congelada.
RECOMENDACIONES DE CONSERVACIÓN AL CLIENTE	Mantener en un lugar congelado, libre de agentes contaminantes y químicos. Conservar en su empaque original. Cumplir con las normas de apilamiento o arrumaje establecidas para las cajas.

	
Gerente de Desarrollo	Gerente de Calidad



Gerencia de Calidad Embutidos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO N° ET020DCP001

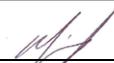
FECHA: Dic 15
PAGINA: 3 de 9
REVISION: 03
SUSTITUYE: ET020PT008

GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

VISTAS DEL PRODUCTO FRESCO




Gerente de Desarrollo


Gerente de Calidad



Gerencia de Calidad Embutidos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO N° ET020DCP001

FECHA: Dic 15

PAGINA: 4 de 9

REVISION: 03

SUSTITUYE: ET020PT008

GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

FOTO DE VISTA SUPERIOR INTERNA DEL PRODUCTO FRESCO EMPACADO Y ENCAJADO



	
Gerente de Desarrollo	Gerente de Calidad



Gerencia de Calidad Embutidos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO N° ET020DCP001

FECHA: Dic 15
PAGINA: 5 de 9
REVISION: 03
SUSTITUYE: ET020PT008

GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

FOTO DE VISTA SUPERIOR DEL PRODUCTO CONGELADO EMPACADO



	
Gerente de Desarrollo	Gerente de Calidad



Gerencia de Calidad Embutidos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO N° ET020DCP001

FECHA: Dic 15
PAGINA: 6 de 9
REVISION: 03
SUSTITUYE: ET020PT008

GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

FOTO DE VISTA SUPERIOR EXTERNA DE LA PRESENTACION DEL PRODUCTO ETIQUETADO Y ENCAJADO



	
Gerente de Desarrollo	Gerente de Calidad



Gerencia de Calidad Embutidos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO N° ET020DCP001

FECHA: Dic 15
PAGINA: 7 de 9
REVISION: 03
SUSTITUYE: ET020PT008

GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

FOTO DE VISTA SUPERIOR EXTERNA DEL PRODUCTO, ENCAJADO Y EMBALADO



	
Gerente de Desarrollo	Gerente de Calidad



Gerencia de Calidad Embutidos

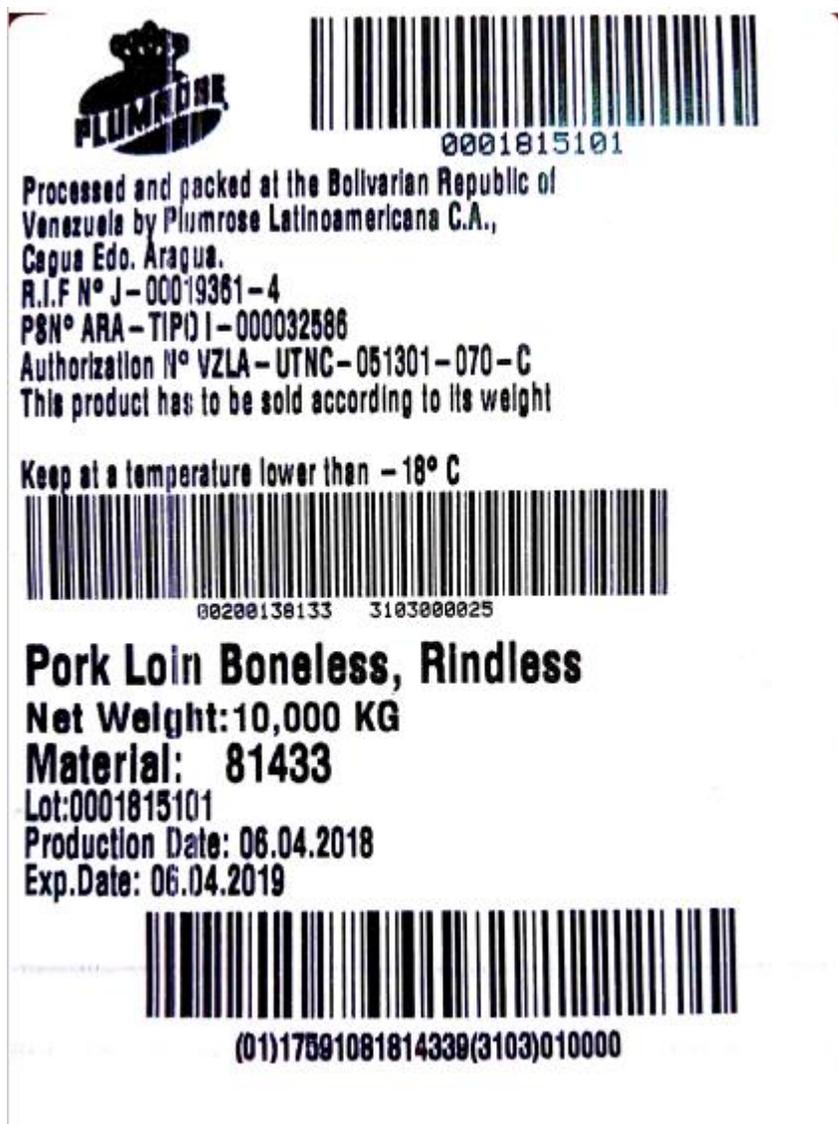
FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO N° ET020DCP001

FECHA: Dic 15
PAGINA: 8 de 9
REVISION: 03
SUSTITUYE: ET020PT008

GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

FOTO DE ETIQUETA DEL PRODUCTO




Gerente de Desarrollo


Gerente de Calidad