



Gerencia de Calidad Embutidos

# FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO


CÓDIGO N° ET020DCP001

FECHA: Dic 15  
PAGINA: 1 de 8  
REVISION: 03  
SUSTITUYE: ET020PT008

## GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

<b>PRODUCTO</b>	Chuleta de Cerdo sin cuero																					
<b>CÓDIGO</b>	81323																					
<b>MARCA</b>	Plumrose																					
<b>ASPECTOS SENSORIALES</b>	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.																					
<b>INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA</b>	Aeróbios mesófilos (máx.) Coliformes (máx.) Escherichia coli (Limite Único) Salmonella en 25g.	<table border="1"><tr><td>&lt; 10<sup>4</sup></td><td>ufc/g</td></tr><tr><td>&lt; 10</td><td>ufc/g</td></tr><tr><td>Negativo</td><td>ufc/g</td></tr><tr><td>Ausente</td><td></td></tr></table>	< 10 <sup>4</sup>	ufc/g	< 10	ufc/g	Negativo	ufc/g	Ausente													
< 10 <sup>4</sup>	ufc/g																					
< 10	ufc/g																					
Negativo	ufc/g																					
Ausente																						
<b>REQUISITOS FÍSICO QUÍMICOS</b>	<table border="1"><thead><tr><th>Características</th><th>PLUMROSE</th></tr></thead><tbody><tr><td>Proteínas (%) (p/p) min.</td><td>16</td></tr><tr><td>Fosfatos expresados como P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> (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</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>57</td></tr></tbody></table>	Características	PLUMROSE	Proteínas (%) (p/p) min.	16	Fosfatos expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (mg/kg) máx.	-	Nitrito, expresado como nitrito de Sodio (mg/kg) máx.	-	Sal (%)	-	Grasa máx. (%) (p/p)	10	Textura (Newton)	- NA	Color	Ver fotografía	pH	-	Humedad (%) máx.	57	
Características	PLUMROSE																					
Proteínas (%) (p/p) min.	16																					
Fosfatos expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (mg/kg) máx.	-																					
Nitrito, expresado como nitrito de Sodio (mg/kg) máx.	-																					
Sal (%)	-																					
Grasa máx. (%) (p/p)	10																					
Textura (Newton)	- NA																					
Color	Ver fotografía																					
pH	-																					
Humedad (%) máx.	57																					
<b>INGREDIENTES Y ADITIVOS</b>	Chuleta sin cuero.																					

  
Gerente de Desarrollo

  
Gerente de Calidad



Gerencia de Calidad Embutidos

# FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO N° ET020DCP001

FECHA: Dic 15  
PAGINA: 2 de 8  
REVISION: 03  
SUSTITUYE: ET020PT008

## GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

<b>PRESENTACIÓN</b>	Piezas 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 16kg ± 2
<b>ALMACENAMIENTO (CENTRO DE DISTRIBUCIÓN PLUMROSE)</b>	Conservar a una temperatura inferior a -18°C Capacidad de Apilamiento: 09 Camadas de 05cajas, 45 piezas por Estibas
<b>ALMACENAMIENTO (CLIENTES-CONSUMIDORES)</b>	Conservar a una temperatura inferior a -18°C Capacidad de Apilamiento: 09 Camadas de 05cajas, 45 piezas por Estibas
<b>DURABILIDAD</b>	12 meses (congelado).
<b>INSTRUCCIONES ESPECIALES SOBRE EL ETIQUETADO</b>	Permiso Sanitario N°EXP-15111-05-G-03 Este producto debe ser vendido según su peso CPE: 0908157844 Código de Barras – UPC: <b>EN TRAMITE</b>
<b>RECOMENDACIONES DE UTILIZACIÓN PARA EL CONSUMIDOR</b>	Descongelar y preparar a su gusto
<b>RECOMENDACIONES DE CONSERVACIÓN AL CONSUMIDOR</b>	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.
<b>RECOMENDACIONES DE CONSERVACIÓN AL CLIENTE</b>	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.

	
<b>Gerente de Desarrollo</b>	<b>Gerente de Calidad</b>



Gerencia de Calidad Embutidos

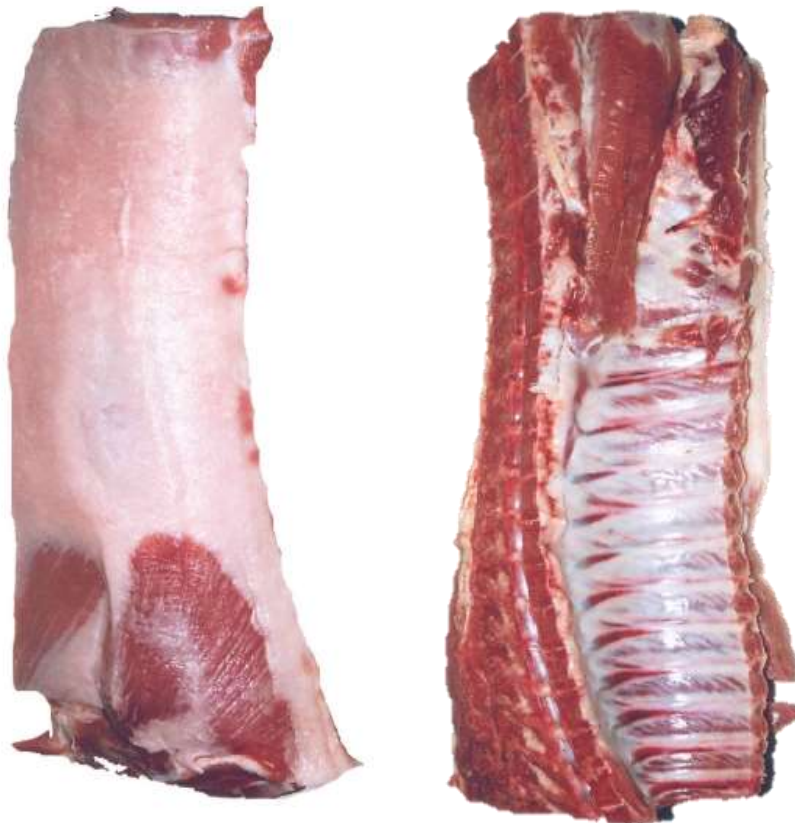
# FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO N° ET020DCP001

FECHA: Dic 15  
PAGINA: 3 de 8  
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 8  
REVISION: 03  
SUSTITUYE: ET020PT008

**GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO**

**FOTO DE VISTA SUPERIOR DEL PRODUCTO FRESCO EMBOLSADO**



**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 8  
REVISION: 03  
SUSTITUYE: ET020PT008

**GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO**

**FOTO DE VISTA SUPERIOR DEL PRODUCTO CONGELADO EMPACADO**



**FOTO DE VISTA SUPERIOR INTERNA DEL PRODUCTO CONGELADO EMPACADO Y ENCAJADO**



	
<b>Gerente de Desarrollo</b>	<b>Gerente de Calidad</b>





Gerencia de Calidad Embutidos

# FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO N° ET020DCP001

FECHA: Dic 15  
PAGINA: 6 de 8  
REVISION: 03  
SUSTITUYE: ET020PT008

**GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO**

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



	
<b>Gerente de Desarrollo</b>	<b>Gerente de Calidad</b>



Gerencia de Calidad Embutidos

# FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO N° ET020DCP001

FECHA: Dic 15  
PAGINA: 7 de 8  
REVISION: 03  
SUSTITUYE: ET020PT008

**GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO**

**FOTO DE VISTA SUPERIOR EXTERNA DEL PRODUCTO, ENCAJADO Y EMBALADO**



	
<b>Gerente de Desarrollo</b>	<b>Gerente de Calidad</b>



Gerencia de Calidad Embutidos

# FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO N° ET020DCP001

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

**GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO**

FOTO DE ETIQUETA DEL PRODUCTO

En Espera

	
Gerente de Desarrollo	Gerente de Calidad