



Gerencia de Calidad Embutidos

# FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO


CÓDIGO N° ET020DCP001

FECHA: Ene 16  
PAGINA: 1 de 9  
REVISION: 01  
SUSTITUYE: ET020PT008

## GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

<b>PRODUCTO</b>	Costilla de cerdo de segunda																					
<b>CÓDIGO</b>	81293																					
<b>MARCA</b>	Plumrose																					
<b>ASPECTOS SENSORIALES</b>	<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>																					
<b>INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA</b>	<p>Aeróbios mesófilos (máx.)          Coliformes (máx.)          Escherichia coli (Limite Único)          Salmonella en 25g.</p>	<p>&lt; 10<sup>4</sup> ufc/g          &lt; 10 ufc/g          Negativo ufc/g          Ausente</p>																				
<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>8</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>7.8</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>67.29</td> </tr> </tbody> </table>	Características	PLUMROSE	Proteínas (%) (p/p) min.	8	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)	7.8	Textura (Newton)	NA	Color	Ver fotografía	pH	-	Humedad (%) máx.	67.29	
Características	PLUMROSE																					
Proteínas (%) (p/p) min.	8																					
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)	7.8																					
Textura (Newton)	NA																					
Color	Ver fotografía																					
pH	-																					
Humedad (%) máx.	67.29																					
<b>INGREDIENTES Y ADITIVOS</b>	Costilla de cerdo de segunda																					

  
 Gerente de Desarrollo

  
 Gerente de Calidad



Gerencia de Calidad Embutidos

# FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO N° ET020DCP001

FECHA: Ene 16  
PAGINA: 2 de 9  
REVISION: 01  
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 fijo de 12kg
<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>	N°EXP-15111-05-G-03. Este producto debe ser vendido según su peso CPE: 0217412812 Código de Barras – UPC: (01) 17591081812939(3103)010000
<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: Ene 16  
PAGINA: 3 de 9  
REVISION: 01  
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: Ene 16  
PAGINA: 4 de 9  
REVISION: 01  
SUSTITUYE: ET020PT008

**GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO**

**FOTO DE VISTA SUPERIOR INTERNA DEL PRODUCTO FRESCO 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: Ene 16  
PAGINA: 5 de 9  
REVISION: 01  
SUSTITUYE: ET020PT008

**GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO**

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



**VISTA LATERAL DEL PRODUCTO CONGELADO**



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



Gerencia de Calidad Embutidos

# FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO



CÓDIGO N° ET020DCP001

FECHA: Ene 16  
PAGINA: 6 de 9  
REVISION: 01  
SUSTITUYE: ET020PT008

**GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO**

**FOTO DE VISTA SUPERIOR EXTERNA 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: Ene 16  
PAGINA: 7 de 9  
REVISION: 01  
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: Ene 16  
PAGINA: 8 de 9  
REVISION: 01  
SUSTITUYE: ET020PT008

GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

FOTO DE ETIQUETA DEL PRODUCTO



0001707401

Processed and packed at the Bolivarian Republic of  
Venezuela by Plumrose Latinoamericana C.A.,  
Cagua Edo. Aragua.

R.I.F N° J - 00019361-4

PSN° ARA - TIPO I - 000032586

Authorization N° VZLA - UTNC - 051301 - 070 - C

This product has to be sold according to its weight

CPE:0217412812

Keep at a temperature lower than -18° C



000002

## Pork Neck Bone with Riblets

**Net Weight: 10,000 KG**

Material: 81293

Lot: 0001707401

Production Date: 17.02.2017

Exp. Date: 17.02.2018



(01)17591081812939(3103)010000

Gerente de Desarrollo

Gerente de Calidad





Gerencia de Calidad Embutidos

# FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO N° ET020DCP001

FECHA: Ene 16  
PAGINA: 9 de 9  
REVISION: 01  
SUSTITUYE: ET020PT008

**GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO**

Gerente de Desarrollo

Gerente de Calidad