



Gerencia de Calidad Embutidos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO


CÓDIGO N° ET020DCP001

FECHA: Dic 16
PAGINA: 1 de 13
REVISION: 04
SUSTITUYE: ET020PT008

GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PRODUCTO	Patas delanteras de cerdo																					
CÓDIGO	8120																					
MARCA	Plumrose																					
ASPECTOS SENSORIALES	<p>Color: Característico. 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, sin hematomas.</p>																					
INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA	<p>Aeróbios mesófilos (máx.) Coliformes (máx.) Escherichia coli (Limite Único) Salmonella en 25g.</p>	<p>< 10⁴ ufc/g < 10 ufc/g Negativo ufc/g Ausente</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>20.82</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>13,91</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>7.02</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%) máx.</td> <td>48.65</td> </tr> </tbody> </table>	Características	PLUMROSE	Proteínas (%) (p/p) min.	20.82	Fosfatos expresados como P ₂ O ₅ (mg/kg) máx.	-	Nitrito, expresado como nitrito de Sodio (mg/kg) máx.	-	Sal (%)	-	Grasa máx. (%) (p/p)	13,91	Textura (Newton)	- NA	Color	Ver fotografía	pH	7.02	Humedad (%) máx.	48.65	
Características	PLUMROSE																					
Proteínas (%) (p/p) min.	20.82																					
Fosfatos expresados como P ₂ O ₅ (mg/kg) máx.	-																					
Nitrito, expresado como nitrito de Sodio (mg/kg) máx.	-																					
Sal (%)	-																					
Grasa máx. (%) (p/p)	13,91																					
Textura (Newton)	- NA																					
Color	Ver fotografía																					
pH	7.02																					
Humedad (%) máx.	48.65																					
INGREDIENTES Y ADITIVOS	Patas delanteras del cerdo.																					


Gerente de Desarrollo


Gerente de Calidad



Gerencia de Calidad Embutidos

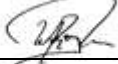

FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO N° ET020DCP001

FECHA: Dic 16
PAGINA: 2 de 13
REVISION: 04
SUSTITUYE: ET020PT008

GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PRESENTACIÓN	Piezas empacadas en bolsa transparente sin vacío, embalada en una caja de cartón corrugado con dimensiones internas: 580 x 380 x 120 mm y bolsa plástica de polietileno transparente de baja densidad sin impresión, con peso fijo de 10 Kg.
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 CPE: 0716395394 Código de Barras – UPC: (01)17591081081205(3103)004000
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 16
PAGINA: 3 de 13
REVISION: 04
SUSTITUYE: ET020PT008

GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

FOTO DE VISTA ANTERIOR DEL PRODUCTO FRESCO



Gerente de Desarrollo

Gerente de Calidad



Gerencia de Calidad Embutidos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO N° ET020DCP001


FECHA: Dic 16
PAGINA: 4 de 13
REVISION: 04
SUSTITUYE: ET020PT008

GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

FOTO DE VISTA POSTERIOR DEL PRODUCTO FRESCO




Gerente de Desarrollo


Gerente de Calidad



Gerencia de Calidad Embutidos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO N° ET020DCP001

FECHA: Dic 16
PAGINA: 5 de 13
REVISION: 04
SUSTITUYE: ET020PT008

GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

FOTO DE VISTA TRANSVERSAL DEL PRODUCTO FRESCO



	
Gerente de Desarrollo	Gerente de Calidad



Gerencia de Calidad Embutidos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO N° ET020DCP001

FECHA: Dic 16
PAGINA: 6 de 13
REVISION: 04
SUSTITUYE: ET020PT008

GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

FOTO DE VISTA DEL PRODUCTO FRESCO



Gerente de Desarrollo

Gerente de Calidad



Gerencia de Calidad Embutidos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO N° ET020DCP001

FECHA: Dic 16
PAGINA: 7 de 13
REVISION: 04
SUSTITUYE: ET020PT008

GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

FOTO DE VISTA DE PRODUCTO FRESCO



	
Gerente de Desarrollo	Gerente de Calidad



Gerencia de Calidad Embutidos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO N° ET020DCP001

FECHA: Dic 16
PAGINA: 8 de 13
REVISION: 04
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 16
PAGINA: 9 de 13
REVISION: 04
SUSTITUYE: ET020PT008

GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

FOTO DE VISTA SUPERIOR INTERNA DEL PRODUCTO CONGELADO EMPACADO Y ENCAJADO



	
Gerente de Desarrollo	Gerente de Calidad



Gerencia de Calidad Embutidos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO N° ET020DCP001

FECHA: Dic 16
PAGINA: 10 de 13
REVISION: 04
SUSTITUYE: ET020PT008

GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

FOTO DE VISTA SUPERIOR EXTERNA 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 16
PAGINA: 11 de 13
REVISION: 04
SUSTITUYE: ET020PT008

GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

FOTO DE VISTA EXTERNA DEL PRODUCTO ENCAJADO Y ENCAJADO



	
Gerente de Desarrollo	Gerente de Calidad



Gerencia de Calidad Embutidos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO N° ET020DCP001

FECHA: Dic 16
PAGINA: 12 de 13
REVISION: 04
SUSTITUYE: ET020PT008

GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

FOTO DE ETIQUETA DEL PRODUCTO



0001705101

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:0716395394

Keep at a temperature lower than -18° C



000001

Pork Front Feet

Net Weight: 10,000 KG

Material: 8120

Lot: 0001705101

Production Date: 30.01.2017

Exp. Date: 30.01.2018



(01)17591081081205(3103)010000

Gerente de Desarrollo

Gerente de Calidad



Gerencia de Calidad Embutidos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO N° ET020DCP001

FECHA: Dic 16
PAGINA: 13 de 13
REVISION: 04
SUSTITUYE: ET020PT008

GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

Gerente de Desarrollo

Gerente de Calidad