



Gerencia de Calidad Embutidos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

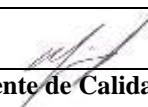
CÓDIGO N° ET020DCP001

FECHA: Dic 16
PAGINA: 1 de 11
REVISION: 04
SUSTITUYE: ET020PT008

GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PRODUCTO	Patatas Traseras de cerdo																					
CÓDIGO	8128																					
MARCA	Plumrose																					
ASPECTOS SENSORIALES	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.																					
INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA	Aeróbios mesófilos (máx.) Coliformes (máx.) Escherichia coli (Limite Único) Salmonella en 25g.	<table border="1"><tr><td>< 10⁴</td><td>ufc/g</td></tr><tr><td>< 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 ⁴	ufc/g	< 10	ufc/g	Negativo	ufc/g	Ausente													
< 10 ⁴	ufc/g																					
< 10	ufc/g																					
Negativo	ufc/g																					
Ausente																						
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>23,86</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>11,77</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>6,30</td></tr><tr><td>Humedad (%) máx.</td><td>73,22</td></tr></tbody></table>	Características	PLUMROSE	Proteínas (%) (p/p) min.	23,86	Fosfatos expresados como P ₂ O ₅ (mg/kg) máx.	-	Nitrito, expresado como nitrito de Sodio (mg/kg) máx.	-	Sal (%)	-	Grasa máx. (%) (p/p)	11,77	Textura (Newton)	NA	Color	Ver fotografía	pH	6,30	Humedad (%) máx.	73,22	
Características	PLUMROSE																					
Proteínas (%) (p/p) min.	23,86																					
Fosfatos expresados como P ₂ O ₅ (mg/kg) máx.	-																					
Nitrito, expresado como nitrito de Sodio (mg/kg) máx.	-																					
Sal (%)	-																					
Grasa máx. (%) (p/p)	11,77																					
Textura (Newton)	NA																					
Color	Ver fotografía																					
pH	6,30																					
Humedad (%) máx.	73,22																					
INGREDIENTES Y ADITIVOS	Patatas traseras de cerdo.																					


Gerente de Desarrollo


Gerente de Calidad



Gerencia de Calidad Embutidos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

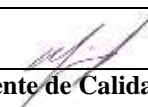
CÓDIGO N° ET020DCP001

FECHA: Dic 16
PAGINA: 2 de 11
REVISION: 04
SUSTITUYE: ET020PT008

GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PRESENTACIÓN	Piezas empacada en bolsa transparente sin vacío, embalada en una caja de cartón corrugado con dimensiones internas: 580 x 380 x 120 mm y bolsa plástica transparente de polietileno de baja densidad sin impresión. Con peso estándar de 10Kg
ALMACENAMIENTO (CENTRO DE DISTRIBUCIÓN PLUMROSE)	Conservar a una temperatura inferior a -18°C Capacidad de Apilamiento: 09 Camadas de 05cajas, 45 cajas por estiba
ALMACENAMIENTO (CLIENTES-CONSUMIDORES)	Conservar a una temperatura inferior a -18°C Capacidad de Apilamiento: 09 Camadas de 05cajas, 45 cajas por estiba
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: 0716395395 Código de Barras – UPC: (01)17591081081281(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 16
PAGINA: 3 de 11
REVISION: 04
SUSTITUYE: ET020PT008

GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

FOTO DE VISTA ANTERIOR Y 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: 4 de 11
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: 5 de 11
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: 6 de 11

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: 7 de 11
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: 8 de 11
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

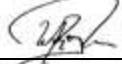
CÓDIGO N° ET020DCP001

FECHA: Dic 16
PAGINA: 9 de 11
REVISION: 04
SUSTITUYE: ET020PT008

GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

FOTO DE VISTA SUPERIOR EXTERNA DEL PRODUCTO ENCAJADO Y ETIQUETADO



	
Gerente de Desarrollo	Gerente de Calidad



Gerencia de Calidad Embutidos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO N° ET020DCP001

FECHA: Dic 16
PAGINA: 10 de 11
REVISION: 04
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 16
PAGINA: 11 de 11
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

P&N° ARA - TIPO I - 000032586

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

This product has to be sold according to its weight

CPE:0716395395

Keep at a temperature lower than - 18° C



000001

Pork Hind Feet

Net Weight: 10,000 KG

Material: 8128

Lot: 0001705101

Production Date: 30.01.2017

Exp. Date: 30.01.2018



(01)17591081081281(3103)010000


Gerente de Desarrollo


Gerente de Calidad