



Gerencia de Calidad Embutidos

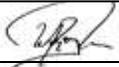
FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

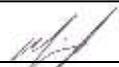
CÓDIGO N° ET020DCP001

FECHA: Ene 16
PAGINA: 1 de 8
REVISION: 01
SUSTITUYE: ET020PT008

GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PRODUCTO	Tocineta de Cerdo sin cuero																					
CÓDIGO	81333																					
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 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>11.07</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>42.29</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>39.67</td> </tr> </tbody> </table>	Características	PLUMROSE	Proteínas (%) (p/p) min.	11.07	Fosfatos expresados como P ₂ O ₅ (mg/kg) máx.	-	Nitrito, expresado como nitrito de Sodio (mg/kg) máx.	-	Sal (%)	-	Grasa máx. (%) (p/p)	42.29	Textura (Newton)	NA	Color	Ver fotografía	pH	-	Humedad (%) máx.	39.67	
Características	PLUMROSE																					
Proteínas (%) (p/p) min.	11.07																					
Fosfatos expresados como P ₂ O ₅ (mg/kg) máx.	-																					
Nitrito, expresado como nitrito de Sodio (mg/kg) máx.	-																					
Sal (%)	-																					
Grasa máx. (%) (p/p)	42.29																					
Textura (Newton)	NA																					
Color	Ver fotografía																					
pH	-																					
Humedad (%) máx.	39.67																					
INGREDIENTES Y ADITIVOS	Tocineta sin cuero																					


 Gerente de Desarrollo


 Gerente de Calidad



Gerencia de Calidad Embutidos

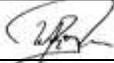
FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO N° ET020DCP001

FECHA: Ene 16
PAGINA: 2 de 8
REVISION: 01
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 140 mm y bolsa plástica de polietileno transparente de baja densidad sin impresión, con peso variable de 11 ± 2
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: 0217412810 Código de Barras – UPC: En trámite
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: Ene 16
PAGINA: 3 de 8
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 8
REVISION: 01
SUSTITUYE: ET020PT008

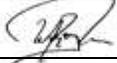
GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

FOTO DE VISTA SUPERIOR DEL PRODUCTO FRESCO EMPACADO



FOTO DE VISTA SUPERIOR INTERNA DEL PRODUCTO FRESCO ENCAJADO Y EMPACADO



	
Gerente de Desarrollo	Gerente de Calidad



Gerencia de Calidad Embutidos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO N° ET020DCP001

FECHA: Ene 16
PAGINA: 5 de 8
REVISION: 01
SUSTITUYE: ET020PT008

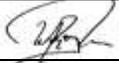
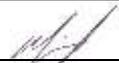
GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

FOTO DE VISTA SUPERIOR DEL PRODUCTO CONGELADO EMPACADO



FOTO DE VISTA SUPERIOR INTERNA DEL PRODUCTO CONGELADO ENCAJADO Y EMPACADO



	
Gerente de Desarrollo	Gerente de Calidad



Gerencia de Calidad Embutidos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

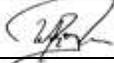
CÓDIGO N° ET020DCP001

FECHA: Ene 16
PAGINA: 6 de 8
REVISION: 01
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

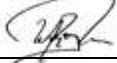
CÓDIGO N° ET020DCP001

FECHA: Ene 16
PAGINA: 7 de 8
REVISION: 01
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: Ene 16
PAGINA: 8 de 8
REVISION: 01
SUSTITUYE: ET020PT008

GESTIÓN: INSPECCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

FOTO DE ETIQUETA DEL PRODUCTO

En espera.

Gerente de Desarrollo

Gerente de Calidad