



ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO

1. IDENTIFICACION PRODUCTO

NOMBRE Y CLASIFICACION	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducción a tripas naturales o artificiales aprobadas de diámetro 45mm.									
COMPOSICION CUALITATIVA	Carne de pollo, Carne de Res, Agua, Almidón (papa, arveja o trigo), Proteína aislada de soya, sal yodada, Especies menores al 2% (pimienta), Azúcar, Antioxidantes (Fosfato de Sodio y Ascorbato de sodio), Sal de curación (Nitrito de sodio), Colorantes Naturales (Annatto E160b y Cochinilla E120), Humo líquido									
DESCRIPCION GENERAL DEL PROCESO	Recepción de materia prima, pelado, picado, envasado, túnel de vapor, sellado, esterilización, cuarentena, rotulado y almacenamiento.									
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Color: rosado claro Olor: salado Sabor: cárnico, especias característico. Apariencia: pasta fina. Textura: firme, suave, uniforme.									
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Características</th> <th style="width: 33%;">Método</th> <th style="width: 33%;">Especificación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Solidos Solubles °Brix</td> <td>Refracción</td> <td>4.0 – 6.0</td> </tr> <tr> <td>pH (20C)</td> <td>Potenciometrico</td> <td>6.4 – 6.8</td> </tr> </tbody> </table>	Características	Método	Especificación	Solidos Solubles °Brix	Refracción	4.0 – 6.0	pH (20C)	Potenciometrico	6.4 – 6.8
Características	Método	Especificación								
Solidos Solubles °Brix	Refracción	4.0 – 6.0								
pH (20C)	Potenciometrico	6.4 – 6.8								
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS HOJALATA	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Requisitos</th> <th style="width: 50%;">Límite Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Esterilidad Comercial 37 °C y 55°C</td> <td>Satisfactoria</td> </tr> </tbody> </table>	Requisitos	Límite Máximo	Esterilidad Comercial 37 °C y 55°C	Satisfactoria					
Requisitos	Límite Máximo									
Esterilidad Comercial 37 °C y 55°C	Satisfactoria									

2. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

REQUISITOS	Mínimo	Máximo	Referencia Normas
% Proteína (Nx6.25), en fracción de masa	10		NTC 1325 (Quinta Actualización) productos cárnicos COCIDOS
% de grasa, en fracción de masa		28	
% de humedad, en fracción de masa		90	
% Almidón, en fracción de masa		10	
% proteína no cárnica, en fracción de masa		6	

CARACTERISTICAS GENERALES					
PRESENTACION COMERCIALES					
PRESENTACION	EMPAQUE	PESO DRENADO	PESO BRUTO	EMPAQUE PRIMARIO	EMPAQUE SECUNDARIO
150GR	14GR	90GR	164GR	Envase hojalata 207 x 208	Bandeja Cartón corrugado por 48 unidades
ALMACENAMIENTO	El producto debe almacenarse a temperatura ambiente en condiciones normales de presión y humedad. Una vez abierto mantener refrigerado y consumir en el menor tiempo posible				
VIDA UTIL	Hojalata: 24 meses en condiciones normales de almacenamiento				
DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION	Manejo cuidadoso de las cajas para evitar rotura y deformación de las tapas en los envases de vidrio y abolladuras en las latas.				
USOS E INSTRUCCIONES	Producto preparado para consumir solo o como complementos en diferentes platos y ensaladas.				
PRECAUCIONES Y RECOMENDACIONES DE SALUD	Los derivados de soya y trigo, pueden causar hipersensibilidad en algunas personas.				
DESCRIPCION DEL LOTE	Compuesto por 8 dígitos que corresponde: los tres primeros al código producto, los dos siguientes autoclave de esterilización y los tres restantes al día corrido del año (día juliano), además la letra H seguida de 4 números que corresponden a la hora de esterilización.				

INFORMACION NUTRICIONAL	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Informacion nutricional/Nutrition facts</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">Tamaño por porcion/Serving size: 7 Unid (90g / 3 oz)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Contiene Porciones/Servings Per Container: Aprox 1</td> </tr> <tr> <th colspan="2">Cantidad por porcion /Amount per serving</th> </tr> <tr> <td>Calorías/Calories</td> <td>140</td> </tr> <tr> <td>Calorías de Grasa/Calories from fat</td> <td>70</td> </tr> <tr> <th colspan="2">% Valor Diario/Daily Value (*)</th> </tr> <tr> <td>Grasa Total/Total Fat</td> <td>8 g 12%</td> </tr> <tr> <td>Grasa saturada/Saturated fat</td> <td>3 g 15%</td> </tr> <tr> <td>Grasa insaturada</td> <td>4g</td> </tr> <tr> <td>Grasa trans/Trans Fat</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Colesterol /Cholesterol</td> <td>65 mg 22%</td> </tr> <tr> <td>Sodio / Sodium</td> <td>460 mg 19%</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales /Total carbohydrate</td> <td>10 g 3%</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria/Dietary fiber</td> <td>0 g 0%</td> </tr> <tr> <td>Azúcares /Sugar</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Proteína /Protein</td> <td>8g 16%</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A / Vitamin A</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Vitamina C/ Vitamin C</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Calcio / Calcium</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Hierro / Iron</td> <td>12%</td> </tr> <tr> <td colspan="2">* Porcentaje del Valor Diario está basado en una dieta de 2000 calorías. Su valor diario puede ser mas lato dependiendo de las calorías que se necesiten. /*Percent Daily values are based on a 2000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs.</td> </tr> </tbody> </table>	Informacion nutricional/Nutrition facts		Tamaño por porcion/Serving size: 7 Unid (90g / 3 oz)		Contiene Porciones/Servings Per Container: Aprox 1		Cantidad por porcion /Amount per serving		Calorías/Calories	140	Calorías de Grasa/Calories from fat	70	% Valor Diario/Daily Value (*)		Grasa Total/Total Fat	8 g 12%	Grasa saturada/Saturated fat	3 g 15%	Grasa insaturada	4g	Grasa trans/Trans Fat	0 g	Colesterol /Cholesterol	65 mg 22%	Sodio / Sodium	460 mg 19%	Carbohidratos Totales /Total carbohydrate	10 g 3%	Fibra dietaria/Dietary fiber	0 g 0%	Azúcares /Sugar	0 g	Proteína /Protein	8g 16%	Vitamina A / Vitamin A	0%	Vitamina C/ Vitamin C	0%	Calcio / Calcium	4%	Hierro / Iron	12%	* Porcentaje del Valor Diario está basado en una dieta de 2000 calorías. Su valor diario puede ser mas lato dependiendo de las calorías que se necesiten. /*Percent Daily values are based on a 2000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs.	
	Informacion nutricional/Nutrition facts																																												
Tamaño por porcion/Serving size: 7 Unid (90g / 3 oz)																																													
Contiene Porciones/Servings Per Container: Aprox 1																																													
Cantidad por porcion /Amount per serving																																													
Calorías/Calories	140																																												
Calorías de Grasa/Calories from fat	70																																												
% Valor Diario/Daily Value (*)																																													
Grasa Total/Total Fat	8 g 12%																																												
Grasa saturada/Saturated fat	3 g 15%																																												
Grasa insaturada	4g																																												
Grasa trans/Trans Fat	0 g																																												
Colesterol /Cholesterol	65 mg 22%																																												
Sodio / Sodium	460 mg 19%																																												
Carbohidratos Totales /Total carbohydrate	10 g 3%																																												
Fibra dietaria/Dietary fiber	0 g 0%																																												
Azúcares /Sugar	0 g																																												
Proteína /Protein	8g 16%																																												
Vitamina A / Vitamin A	0%																																												
Vitamina C/ Vitamin C	0%																																												
Calcio / Calcium	4%																																												
Hierro / Iron	12%																																												
* Porcentaje del Valor Diario está basado en una dieta de 2000 calorías. Su valor diario puede ser mas lato dependiendo de las calorías que se necesiten. /*Percent Daily values are based on a 2000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs.																																													
No. DE REGISTRO SANITARIO	RSIAA01M15695 Vence: 15 de Noviembre de 2016																																												
LEGISLACION APLICABLE	Norma legal vigente: Resolucion 005109 de 2005. Rotulado de alimentos . Res 333 Rotulado Nutricional. Norma legal vigente: buenas practicas de manufactura Decreto 3075 de 1987. Test de esterilidad comercial según NTC-4433. NTC 1325 Quinta actualizacion																																												