

SALCHICHA VIENA MI DÍA

NIT: 860021475

NOMBRE	SALCHICHA VIENA MI DÍA		COMPOSICIÓN	Carne de pollo separada mecánicamente, agua, almidón (yuca, maíz, trigo), carne de res, proteína de soya, sal, tocino de cerdo, sabor artificial (salchicha), gelificantes (carragenina, alginato de sodio), proteína funcional de cerdo, reguladores de acidez (tripolifosfato de sodio, sulfato de calcio, pirofosfato tetrasódico), acentuador de sabor (glutamato monosódico), antioxidante (eritorbato de sodio), agente de retención de color (nitrito de sodio) y colorantes artificiales (amarillo ocaso, eritrosina). Contiene gluten y soya. Puede contener trazas de lácteos y huevo.	
	Registro sanitario: RSA-0017037-2022				
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	La salchicha Viena se envasa en:		CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Parámetro = Resultado	
	<ul style="list-style-type: none"> • Recipientes de hojalata 211/208x207.5, por 7 unidades, con un peso neto de 150g. • Recipientes de hojalata de 211/209*208, por 10 unidades, con un peso neto de 170g. • Tripack de salchicha Viena X 150g X 3 unidades. El envase presenta etiqueta. Se embalan en cajas cartón corrugado por 48 unidades debidamente identificadas con el nombre del producto, número de lote y fecha de vencimiento.			Color = Rosado caramelo Olor = Característico Sabor = Característico, levemente picante Textura = Blanda y flexible	
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	Parámetro	Resultado	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Parámetro	Resultado
	Humedad	74,62%		Prueba de esterilidad comercial M. Mesófilos (35°C)	NEGATIVO
	Proteína	9,66%	Prueba de esterilidad comercial Termófilos (55°C)	NEGATIVO	
	Grasa	6,45%	Microorganismos aerobios mesófilos.	NEGATIVO	
	Fibra Cruda	No detectable	Microorganismos anaerobios	NEGATIVO	
	pH	6,69	Microorganismos aerobios Termófilos.	NEGATIVO	
	Carbohidratos	9,60%	Microorganismos anaerobios termófilos.	NEGATIVO	
	Cenizas	1,84%			
	Calorías totales (Kcal/100g)	136,61			
CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO	Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta:		VIDA UTIL ESPERADA		
	<ul style="list-style-type: none"> • No golpear la caja mientras se esta estibando, para evitar golpes en la lata que puedan ocasionar abolladuras. • Almacenar en lugar fresco, limpio y a temperatura ambiente. Es importante que el producto después de abierto se mantenga a temperatura de refrigeración de 0 a 4°C.		La salchicha Viena Especial tiene 2 años de vida útil a partir de la fecha de elaboración, si se cumple adecuadamente con los requisitos de almacenamiento y transporte recomendados.		
			PRECAUCIONES		
			Consúmase antes de la fecha de vencimiento. No consuma si la lata muestra golpes o abolladuras. Descártelo si la lata presenta abombamiento.		

CODIFICACION Ejemplo:

LOTE – 001 10-MAR-18 INCOLCAR
O.P. DIA MES AÑO NOMBRE EMPRESA

VENCE – 03 2020 VIENA R ESPECIAL
MES AÑO NOMBRE DEL PRODUCTO

Sellos de seguridad



Elaborado por: Leydi Chaves

Revisado por: Grace Vega

Fecha de vigencia Ficha técnica: 16/03/2024

