



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO
FIAMBRE DE CERDO LÍNEA NARANJA

Rev. 1
17/10/2019

Inscripciones Legales IM/SRA	IM/SRA 2022/247
Inscripciones Legales MGAP	MGAP/DGSG/DIA 327/05/201
Inscripciones Legales MSP	MSP N° 1745
Denominación del Producto	Fiambre de Cerdo
Marca del producto	Del campo a la mesa
Nombre de Fantasía	Fiambre de cerdo Línea Naranja
Contenido Neto	Peso neto 200 g

Descripción del producto	Producto chacinado obtenido a partir de recortes de carne suina, con el agregado de azúcar y aditivos autorizados, salado (curado) y cocido hasta alcanzar en la parte interna de la masa (centro térmico) una temperatura mínima de 72°C (RBN Dec.315/994 Art 13.3.58).
Lista de ingredientes	Carne suina, agua, fécula de papa, sal, proteína de soja, espesante (INS 407), estabilizante (INS 450i e INS 451i), antioxidante (INS 300), Conservante (INS 250 e INS 251), Colorante (INS 120). LIBRE DE GLUTEN.
Periodo de aptitud	30 días
Temperatura de conservación	Conservar en refrigerador entre 4 y 7 °C.

Características Microbiológicas		Información Nutricional Porción: 40 g (3 fetas)			Características Físico-químicas	
Coliformes totales (ufc/g)	≤100	Cantidad por porción		%VD(*)	Materia grasa	<50 %
E. Coli (ufc/g)	<10	Valor energético	42kcal/177kJ	2	Nitratos (ppm)	<300
Listeria monocytogenes	Aus/25g	Carbohidratos	2,0 g	1	Nitritos (ppm)	<150
Salmonella	Aus/25g	Proteínas	5,3 g	7	Almidón	Max. 3,0%
Aerobios totales (ufc/g)	≤1x10 ⁴	Grasas totales	1,1 g	2	Proteínas agregadas	2,00%
Staphylococcus Aureus (ufc/g)	≤100	Grasas saturadas	0,4 g	2	-	-
-	-	Grasas trans	0 g	(**)	-	-
-	-	Fibra alimentaria	0 g	0	-	-
-	-	Sodio	419 mg	17	-	-

(*) % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

(**) Valor Diario no establecido

Envase Primario		Envase Secundario	
Descripción	Films para termoformado	Descripción	
Material	Laminado polietileno	Contenido	
Rotulo	Pre-impreso	-	-

