



## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO LOMO AHUMADO

Rev. 1  
17/10/2019

Inscripciones Legales IM/SRA	IM/SRA 2022/253
Inscripciones Legales MGAP	MGAP/DGSG/DIA 327/29/200
Inscripciones Legales MSP	MSP N° 1745
Denominación del Producto	Lomo Ahumado
Marca del producto	Del campo a la mesa
Nombre de Fantasía	N/A
Contenido Neto	Peso neto 200 g

Descripción del producto	Producto chacinado salado y cocido, preparado con carne suina (músculo del lomo), añadido de aditivos, sometido a un tratamiento térmico hasta alcanzar en el centro térmico una temperatura mínima de 72° C.
Lista de ingredientes	Carne suina, agua, sal, proteína de soja, azúcar, espesante (INS 407), estabilizante (INS 450 e INS 452i), antioxidante (INS 300), conservante (INS 250). LIBRE DE GLUTEN.
Periodo de aptitud	30 días
Temperatura de conservación	Conservar refrigerado entre 4° y 7° C.
Presentación	El producto se presenta feteado envasado al vacío en paquetes de 200 g.

Características Microbiológicas		Información Nutricional Porción: 40 g (2 fetas)			Características Físico-químicas	
<b>Coliformes totales (ufc/g)</b>	≤100	<b>Cantidad por porción</b>		<b>%VD (*)</b>	<b>Humedad</b>	máx. 65%
<b>E. Coli (ufc/g)</b>	<10	<b>Valor energético (kcal/Kj)</b>	82/346	4	<b>Materia grasa</b>	<50 %
<b>Listeria monocytogenes</b>	Aus/25g	<b>Carbohidratos (g)</b>	0	0	<b>Nitritos (ppm)</b>	<150
<b>Salmonella</b>	Aus/25g	<b>Proteínas (g)</b>	5,2	7	<b>Almidón</b>	Max. 10,0%
<b>Aerobios totales (ufc/g)</b>	≤1x10 <sup>4</sup>	<b>Grasas totales (g)</b>	6,8	12	-	-
<b>Staphylococcus Aureus (ufc/g)</b>	≤100	<b>Grasas saturadas (g)</b>	2,7	12	-	-
-	-	<b>Grasas trans (g)</b>	0	(**)	-	-
-	-	<b>Fibra alimentaria (g)</b>	0	0	-	-
-	-	<b>Sodio (mg)</b>	400	14	-	-

(\*) % 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	PEBD/EVOH	Contenido	-
Rotulo	Etiqueta pre-impresa	-	-



