



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO  
PANCETA AHUMADA TIPO AMERICANA

Rev. 1  
18/10/2019

Inscripciones Legales IM/SRA	IM/SRA 2022/255
Inscripciones Legales MGAP	MGAP/DGSG/DIA 327/76/193
Inscripciones Legales MSP	MSP N° 1745
Denominación del Producto	Panceta Ahumada
Marca del producto	Del campo a la mesa
Nombre de Fantasía	Panceta ahumada americana
Contenido Neto	Peso neto 200 g

Descripción del producto	Producto chacinado preparado con músculo y grasa de la región abdominal del cerdo, salado (curado) y sometido a un tratamiento térmico hasta alcanzar en el centro térmico una temperatura mínima de 72° C.
Lista de ingredientes	Carne suina (panceta), agua, sal, dextrosa, proteína de soja, hemoglobina de cerdo en polvo, proteína láctica, estabilizante (INS 452i), espesante (INS 407), antioxidante (INS 301 e INS 316), conservante (INS 250 e INS 251). 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 a 200 g.

Características Microbiológicas		Información Nutricional Porción: 40 g (2 fetas)			Características Físico-químicas	
Coliformes totales (ufc/g)	≤100	Cantidad por porción		%VD(*)	Humedad	máx. 65%
E. Coli (ufc/g)	<10	Valor energético	105/439	5	Materia grasa	<50 %
Listeria monocytogenes	Aus/25g	Carbohidratos (g)	1,4	0	Nitratos (ppm)	<350
Salmonella	Aus/25g	Proteínas (g)	6,0	8	Nitritos (ppm)	<150
Aerobios totales (ufc/g)	≤1x10 <sup>4</sup>	Grasas totales (g)	8,2	15	Proteínas agregadas	máx. 2%
Staphylococcus Aureus (ufc/g)	≤100	Grasas saturadas (g)	3,2	15	-	-
-	-	Grasas trans (g)	0	(**)	-	-
-	-	Fibra alimentaria (g)	0	0	-	-
-	-	Sodio (mg)	594	25	-	-

(\*) % 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	Etiqueta Interna	-	-

