



**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO  
BONDIOLA**

Rev. 1  
17/10/2019

<b>Inscripciones Legales IM/SRA</b>	IM/SRA 2022/257
<b>Inscripciones Legales MGAP</b>	MGAP/DGSG/DIA 327/173/190
<b>Inscripciones Legales MSP</b>	MSP N° 1745
<b>Denominación del Producto</b>	BONDIOLA
<b>Marca del producto</b>	Del campo a la mesa
<b>Nombre de Fantasía</b>	N/A
<b>Contenido Neto</b>	Peso neto 200 g

<b>Descripción del producto</b>	Producto chacinado saldo preparado con músculo del cuello del cerdo, curado en salmuera, condimentado, embutido en tripa natural, sometido a maduración y desecado.
<b>Lista de ingredientes</b>	Carne suina (cuello), sal, especias, conservante (INS 250). LIBRE DE GLUTEN.
<b>Periodo de aptitud</b>	30 días
<b>Temperatura de conservación</b>	Conservar refrigerado entre 4 y 7 °C.
<b>Presentación</b>	El producto se presenta feteado en paquetes de a 200 g envasado al vacío.

Características Microbiológicas		Información Nutricional Porción: 40 g (3 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>Coliformes Fecales (ufc/g)</b>	<10	<b>Valor energético</b>	103/411	5	<b>Materia grasa</b>	<50 %
<b>Listeria monocytogenes</b>	Aus/25g	<b>Carbohidratos</b>	0,6	0	<b>Nitratos (ppm)</b>	<300
<b>Salmonella</b>	Aus/25g	<b>Proteínas</b>	8,8	12	<b>Nitritos (ppm)</b>	<150
<b>Staphylococcus aureus (ufc/g)</b>	<100	<b>Grasas totales</b>	7,2	13	<b>Proteínas agregadas</b>	máx. 2%
-	-	<b>Grasas saturadas</b>	3,0	14		
-	-	<b>Grasas trans</b>	0	(**)		
-	-	<b>Fibra alimentaria</b>	0	0	-	-
-	-	<b>Sodio</b>	568	24	-	-

(\*) % 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	
<b>Descripción</b>	Films para termoformado	<b>Descripción</b>	-
<b>Material</b>	Film de polipropileno	<b>Contenido</b>	-
<b>Rotulo</b>	Etiqueta externa pre-impresa	-	-

