





ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO  
FIAMBRE DE CERDO DELIZIA

Rev. 1  
27/12/2019

|                              |  |
|------------------------------|--|
| Inscripciones Legales IM/SRA | IM/SRA 2022/259  |
| Inscripciones Legales MGAP   | MGAP/DGSG/DIA 327/05/154   |
| Inscripciones Legales MSP    | MSP N° 1745  |
| Denominación del Producto    | Fiambre de Cerdo   |
| Marca del producto           | DELIZIA  |
| Nombre de Fantasía           | -  |
| Variantes                    | Molde Rectangular  Molde Perita  |
| Contenido Neto               | Peso promedio rectangular 6,0 kg / Peso promedio circular 5,5 kg   |

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| 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, azúcar, 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          | 4 meses  |
| Temperatura de conservación | Conservar en refrigerador entre 4 y 7 °C.  |
| Presentación                | El producto se presenta en piezas enteras o mitades de peso variable. VENTA AL PESO.   |

| Características Microbiológicas |                    | Información Nutricional<br>Porción: 34 g (1 feta) |                |        | Características Físico-químicas |           |
|---------------------------------|--------------------|---|----------------|--------|---------------------------------|-----------|
| Coliformes totales (ufc/g)      | ≤100               | Cantidad por porción                              |                | %VD(*) | Materia grasa                   | <50 %     |
| E. Coli (ufc/g)                 | <10                | Valor energético                                  | 69 kcal/291 kJ | 3      | Nitratos (ppm)                  | <300      |
| Listeria monocytogenes          | Aus/25g            | Carbohidratos                                     | 3,7 g          | 1      | Nitritos (ppm)                  | <150      |
| Salmonella                      | Aus/25g            | Proteínas   | 3,3 g          | 4      | Almidón                         | Max. 3,0% |
| Aerobios totales (ufc/g)        | ≤1x10 <sup>4</sup> | Grasas totales                                    | 4,6 g          | 6      | Proteínas agregadas             | 2,00%     |
| Staphylococcus Aureus (ufc/g)   | ≤100               | Grasas saturadas                                  | 1,3 g          | 2      | -                               | -         |
| -                               | -                  | Grasas trans                                      | 0 g            | (**)   | -                               | -         |
| -                               | -                  | Fibra alimentaria                                 | 0 g            | 0      | -                               | -         |
| -                               | -                  | Sodio   | 320 mg         | 13     | -                               | -         |

(\*) % 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     | Polietileno (Sistema Cook-in) | Descripción       | - |
| Material        | Polietileno                   | Contenido         | - |
| Rotulo          | Pre-impreso                   | -                 | - |

