

FICHA TÉCNICA



Nombre del Producto	Código
Frankfurters Extra Corto x8	2048

Presentación del Producto	
Presentación	Peso:
Pack x8 unidades	0,33 Kg

Forma de identificar el Lote	Fecha de Producción
------------------------------	---------------------

Nº Habilitaciones	
Nº de habilitación bromatológica IMC: IMC V/13-20-44/76-20	
Nº de habilitación bromatológica IMM: 915/20	
Registro Establecimiento MGAP: Nº160	Registro INAC:424
Registro MGAP Monografía: MGAP/DGSG/DIA 160/100	
Registro MGAP Rótulo: MGAP/DGSG/DIA 160/101	

Ingredientes
Carne de cerdo, agua, carne vacuna, grasa de cerdo, almidón de papa, almidón de mandioca, proteína de soja, sal, especias, azúcar, regulador de acidez: lactato de sodio (INS325), espesante: carragenina (INS407), estabilizante: polifosfato de sodio (INS452i), antioxidante: isoascorbato de sodio (INS316), conservante: nitrito de sodio (INS250), colorante: carmín (INS120).

Información Nutricional		
Porción 40 g (1 unidad)		
	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	79 Kcal = 331 KJ	4
Proteínas (g)	4,6	6
Grasas Totales (g)	4,8	9
Grasas saturadas (g)	1,8	8
Sodio (mg)	172	7

No aporta cantidades significativas de grasas trans y fibra alimentaria.

(*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 Kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.



Conservación del Producto

Conservar refrigerado entre 4-7°C. Una vez abiertos, consumir antes de 5 días.

Vida útil: 40 días

Especificaciones Microbiológicas

Análisis Microbiológicos

Listeria monocytogenes: Ausencia

Salmonella sp: Ausencia

Proceso de Elaboración

La carne de vacuna y de cerdo, junto con el resto de los ingredientes, son procesados en una máquina «cutter» para lograr formar la pasta, que posteriormente se embute en tripa de colágeno y luego se cocinan en horno de cocimiento. La cocción se realiza a 80°C, llegando en el centro térmico del producto a una temperatura de 72°C.

A continuación los frankfurters se enfrían en ducha y después se procede a su pelado. Una vez pelados, pasan al sector envasado para ser acondicionados en su envase primario, al vacío.

Por último las piezas se acondicionan en bandejas plásticas y son llevadas a cámaras de expedición (0 a 4°C) a la espera de su carga en camiones isotérmicos, habilitados, hacia la distribuidora ubicada en la ciudad de Montevideo.

Control del Proceso

Las materias primas cárnicas llegan al establecimiento con el certificado sanitario correspondiente. Se realiza una inspección visual, control de temperatura y se extrae una muestra representativa para verificar el cumplimiento con las especificaciones solicitadas. El resto de los ingredientes llegan al establecimiento acompañado de su certificado de análisis correspondiente.

A lo largo del proceso se realizan controles de temperatura de materia prima, producto final, cámaras y sectores a fin de garantizar la continuidad de la cadena de frío. Se realizan evaluaciones organolépticas y controles microbiológicos tanto de la materia prima como del producto final con el fin de asegurar la calidad e inocuidad del producto.

Material de empaque:

Empaque primario: -Film base transparente PA/EVOH/PA/PE
-Film tapa transparente PA/EVOH/PA/PE

Empaque secundario: Bandeja plástica acanalada retornable