



## FICHA TÉCNICA

|   |                                |               |
|---|--------------------------------|---------------|
| <b>Nombre del Producto</b>  |                                | <b>Código</b> |
| Salame Picado fino (FINZETA AL VACIO)   |                                | 1005          |
| <b>Presentación del Producto</b>  |                                |               |
| <b>Presentación</b>   | <b>Contenido neto (aprox.)</b> |               |
| Piezas individuales   | 0,350 Kg                       |               |
| <b>Material de empaque</b>  |                                |               |
| Empaque primario: Tripa fibrosa impresa   |                                |               |
| Empaque secundario: Bolsa de polietileno (para vacio)   |                                |               |
| Empaque terciario: Bandeja acanalada plastica   |                                |               |
| <b>Forma de identificar el Lote</b>   | <b>Fecha de Producción</b>     |               |
| <b>Identificación de Origen</b>   |                                |               |
| Elaborado por: Sindon S.A.  |                                |               |
| Dirección: José Pedro Varela y Calle 22, Montes, Canelones - Uruguay  |                                |               |
| Tel. 43175478   |                                |               |
| <b>Habilitaciones del Producto</b>  |                                |               |
| Nº de habilitación bromatológica IMC: IMC V/13-20-44/76-55  |                                |               |
| Nº de habilitación bromatológica IMM: 915/55  |                                |               |
| Registro Establecimiento MGAP: Nº160  | Registro INAC:424              |               |
| Registro MGAP Monografía: MGAP/DGSG/DIA160/74   |                                |               |
| Registro MGAP Rótulo: MGAP/DGSG/DIA160/80   |                                |               |
| <b>Ingredientes</b>   |                                |               |
| Carne de cerdo, grasa de cerdo, starters (mezcla de lactobacilos y micrococos), sal, dextrosa, estabilizante: ortofosfato de disodio (INS 339 ii), antioxidante: acido ascórbico (INS 300), especias (ajo, pimienta negra), colorante: carmín (INS 120), conservadores nitrito de sodio y nitrato de sodio( INS 250, INS 251) |                                |               |

### Información Nutricional Porción 40 g (8 fetas)

|                   | Cantidad por porción | % VD (*) |
|-------------------|----------------------|----------|
| Valor energético  | 110 Kcal-462KJ       | 6        |
| Carbohidratos     | 5,1g                 | 2        |
| Proteínas         | 5,5g                 | 7        |
| Grasas Totales    | 7,6g                 | 14       |
| Grasas saturadas  | 2,7g                 | 12       |
| Grasas trans      | 0,1g                 | ---      |
| Fibra alimentaria | 0 g                  | 0        |
| Sodio             | 440mg                | 18       |

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

### Proceso de Elaboración

La carne vacuna y de cerdo ya guillotizada se vierte en la máquina cutter y se le agrega la gordura y los aditivos previamente pesados. Estos son procesados hasta lograr una mezcla homogénea, que posteriormente se embute en tripa fibrosa adecuada para contener alimentos.

Luego se lleva a estufa, para su fermentación y posteriormente se lleva a secadero donde se deja el tiempo necesario para obtener las características deseadas.

Una vez que el producto esta terminado se pasa a sala de envasado al vacío para su corte y envasado

Por último, la piezas se acondicionan en cámara de producto terminado a la espera de su carga y transporte en camiones isotérmicos, habilitados, hacia la distribuidora ubicada en la ciudad de Montevideo.

### Conservación del Producto

Vida útil: 120 días

Temperatura de conservación: Lugar fresco y seco

### Conservación del Producto Abierto

Vida útil luego de abierto: 7 días

Temperatura de conservación: Mantener el envase refrigerado entre 4 y 7°C

### 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.

### Modo de Empleo y Uso Previsto

El producto se vende listo para consumo (no precisa cocción)

### Especificaciones Microbiológicas

#### Análisis Microbiológicos

*Listeria monocytogenes*: Ausencia

*Salmonella sp.*: Ausencia

### Especificaciones Fisicoquímicas

pH: 4,7-5,0

Temperatura: 13-14°C

Nitratos residuales: máx. 300 mg/Kg producto

Nitritos residuales: máx. 150 mg/Kg producto

### Evaluación Sensorial

Color, sabor y olor característico

Feteabilidad