



FICHA TÉCNICA

Nombre del Producto				Código
Frankfurters				
Presentación del Producto: Envasado al vacío				
Código	Código de Barra	Paquete	Peso (aprox.)	Vida útil
	7730962410243	X8 largos	455 g	40 días
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				
Forma de identificar el Lote		Fecha de Producción		
Identificación de Origen				
Elaborado por: Sindon S.A.				
Dirección: Jose Pedro Varela y Calle 22, Montes, Canelones - Uruguay				
Tel. 43175478				
Nº Habilitaciones				
Nº de habilitación bromatológica IMC: V/13-44/76-20				
Nº de habilitación bromatológica IMM: 915/20				
Registro MGAP: Monografía: MGAP/DGSG/DIA160/100				
Registro Rótulo: MGAP/DGSG/DIA160/101				
Registro INAC:424				
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 (INS 325), espesante: carragenina (INS 407), Estabilizante: Polifosfato de sodio (INS 425i), antioxidante: isoascorbato de sodio (INS316), conservante: nitrito de sodio (INS 250), colorante: Carmin (INS 120)				

Información Nutricional. Porción 50g (1 unidad)

	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	99 Kcal- 414 KJ	5
Carbohidratos (g)	5,8	2
Proteínas (g)	5,7	8
Grasas Totales (g)	6	11
Grasas saturadas (g)	2,3	10
Grasa Trans (g)	0,1	**
Fibra alimentaria (g)	0,1	0
Sodio (mg)	263	11

No aporta cantidades significativas de grasas trans y fibra alimentaria.

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

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.

Conservación del Producto

Vida útil: 40 días

Temperatura de conservación: Refrigerado de 4 a 7°C

Conservación del Producto Abierto

Vida útil luego de abierto: 5 días

Temperatura de conservación: Mantener el envase refrigerado entre 2 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

Se puede consumir directamente y también se puede preparar de manera freída, cocida o asada a la plancha.

Especificaciones Microbiológicas

Análisis Microbiológicos

Listeria monocytogenes: Ausencia

Salmonella sp.: Ausencia

Especificaciones Fisicoquímicas

Temperatura: 0-4°C

Nitratos residuales: máx. 300 mg/Kg producto

Nitritos residuales: máx. 150 mg/Kg producto

Evaluación Sensorial

Color, sabor y olor característico

Textura firme

Mordida