



FICHA TÉCNICA

Nombre del Producto	Código
Frankfurters con queso cheddar	5048

Presentación del Producto: Envasado al vacío

Código	Código de Barra	Paquete	Peso (aprox.)	Vida útil
5048	7730962410250	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/13-44/76/86

Nº de habilitación bromatológica IMM: 915/86

Registro MGAP: MGAP/DGSG/DIA160/102/103

Registro INAC:424

Ingredientes

Carne vacuna, queso procesado tipo cheddar (estabilizante: almidón modificado, emulsificantes: (INS452ii, INS 339ii, INS 341iii, estabilizante: (INS 407), colorante (INS 160^a, INS 160b, INS 160c), agua, carne de cerdo, fécula de papa, cuero de cerdo, proteína de soja, cloruro de sodio, fécula de mandioca, azúcares, especias, regulador de acidez : (INS 325), espesante: (INS 407), estabilizante (INS 450ii, INS 452i, antioxidante (INS 316), conservador (INS 250) colorante (INS 120)

Información Nutricional. Porción 50g (1 unidad)

	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	108 Kcal- 449KJ	5
Carbohidratos (g)	5,2	2
Proteínas (g)	6,7	9
Grasas Totales (g)	6,8	12
Grasas saturadas (g)	3,2	14
Grasa Trans (g)	0,2	**
Fibra alimentaria (g)	0,1	0
Sodio (mg)	263	12

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, el queso cheddar, 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