



FICHA TÉCNICA

| Nombre del Producto | Código |
|---------------------------------------|--------|
| Salame Picado Fino “Finzeta” al vacío | 2205 |

Presentación del Producto

| Presentación | Peso (aprox.) |
|---------------------|---------------|
| Piezas individuales | 0,25 Kg |

Material de empaque

Empaque primario: Film laminado termoformado

Empaque secundario: Bandejas de plástico acanaladas retornables

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

Identificación de Origen

Elaborado por: Sindon S.A. – José Pedro Varela y Calle 22, Montes, Canelones –
Uguguay – Tel- 4317 54 78

Nº Habilitaciones

RUNAEV N° 8669/2/V/13-20-44/76-92

Reg. MGAP/DGSG/DIA 160/74/111

| | |
|-----------------------------|-------------------|
| Establecimiento MGAP N° 160 | Registro INAC 424 |
|-----------------------------|-------------------|

Ingredientes

Carne de cerdo, grasa de cerdo, sal, dextrosa, pimienta negra, ajo, starter, estabilizante (INS 339ii), antioxidante (INS 300), conservadores (INS 251, INS 250), colorante (INS 120)

Información Nutricional - Porción 40 g (8 fetas)

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

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

Conservación del Producto

Conservar en lugar fresco y seco

Vida útil: 120 días

Una vez abierto mantener el envase refrigerado

Especificaciones Microbiológicas

Análisis Microbiológicos

Listeria monocytogenes: Ausencia

Salmonella sp.: Ausencia

Proceso de Elaboración

La carne de cerdo ya guillotizada se vierte en la 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.

Por último, las piezas se acondicionan en secaderos de producto terminado a la espera de su carga hacia la distribuidora ubicada en la ciudad de Montevideo.