



FICHA TÉCNICA CHORIZO COLORADO CANTIMAPLO

ESPPROD

Rev. 02

Fecha:1/9/2017

Página 1 de 2

PRODUCTO CHORIZO COLORADO CANTIMAPLO

Descripción del producto	El chorizo es un chacinado fresco embutido elaborado con carne suina, carne bovina y grasa suina, con el agregado de aditivos e ingredientes de uso permitido
Presentación	En Gancho de 10 unidades (pipas), c/u peso 0.300 Kg aprox., peso gancho 3kg aprox., debido a que es embutido en tripa natural. La venta es al peso.
Envase	Envase primario: tripa natural de cerdo. Envase secundario: bolsa polietileno de primer uso, con etiqueta externa autoadhesiva.
Almacenamiento y conservación	Mantener refrigerado a temperaturas de entre 4°C a 6 °C.
Vida útil	Al gancho: 7 días.
Modalidad de consumo	Producto crudo. Necesita cocción antes de ser consumido.
Usos	Público en general.
Lugar programado de venta:	Plantas procesadoras de alimentos, supermercados y comercios minoristas.
Ingredientes	
Ingredientes cárnicos	Carne bovina, Carne de cerdo, Grasa de cerdo.
Ingredientes no cárnicos	Agua, sal, azúcar, especias, estabilizante (INS 450 i), Antioxidante (INS 300), colorante (INS 120), Conservante (INS 250).
Distribución	Camiones refrigerados isotérmicos: Temperatura: ≤6°C.

ELABORADO POR: Dra. Gabriela Rosa
APROBADO POR: Robert Marchissio



FICHA TÉCNICA CHORIZO COLORADO CANTIMAPLO

ESPPROD

Rev. 02

Fecha:1/9/2017

Página 2 de 2

Información nutricional:	INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
	Porción 50 g (1/3 unidad)		
		Cantidad por porción	% VD (*)
	Valor energético	152 Kcal= 636 kJ	8
	Carbohidratos	1.0 g	0
	Proteínas	7.0g	9
	Grasas totales	13 g	24
	Grasas saturadas	4.5 g	20
	Grasas trans	0 g	- (**)
	Fibra alimentaria	0 g	1
Sodio	400 mg	17	
<p>(*) % Valores diarios en base a una dieta de 2.000 kcal. u 8.400 kj. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.</p> <p>(**)Valor diario no establecido.</p>			
Datos de registro	Frigorífico Ecocarnes S.A. Reg. MGAP/DGSG/DIA/18/108 Reg. MGAP/DGSG/DIA/18/198 Reg. I.C.N°E/04-13-20-42/967-213 Reg.IM SRA 22720/213 INAC 4474		