	<h2 style="margin: 0;">FICHA TÉCNICA</h2> <p style="margin: 0;"><b>PRODUCTO: FIAMBRE DE CERDO “LA SUREÑA”</b></p>	<p style="margin: 0;">Código: FT Versión: 01. 20/10/17</p>
---	---	--

### Descripción del producto

Es el producto obtenido a partir de recortes de carne de paleta o de pernil de cerdo, sin grasa agregada, con azúcares, agentes ligantes, condimentos y aditivos autorizados, cocido.


### Especificación del producto terminado

Presentación	En mitades o piezas enteras envasadas al vacío en unidades de 2,500kg. a 5,000kg.
Envase	Bolsas de polietileno laminado con rótulo impreso dentro del envase.
Almacenamiento y conservación	Mantener refrigerado a temperaturas de entre 4 a 7 °C.
Vida útil	60 días en las condiciones de almacenamiento indicadas.
Modalidad de consumo	Producto cocido. Listo para consumir una vez retirado del envase.
Usos	Plantas elaboradoras de alimentos. Público en general.
pH	Comprendido entre 6.10 y 6.60

FIAMBRE DE CERDO “LA SUREÑA”							
Tabla nutricional	Información Nutricional (Porción 40g)	Cantidad por porción		% VD*	Cantidad por porción		% VD*
		Valor Energético	54 Kcal = 224 kj	3	Grasas Saturadas	1,2g	5
Carbohidratos	1,7g	1	Grasas Trans	0g	-		
Proteínas	4,5g	6	Fibra Alimentaria	0g	0		
Grasas Totales	3,2g	6	Sodio	400mg	17		

### Materia prima cárnica e ingredientes

Materia prima cárnica	Carne suina.
-----------------------	--------------

	<p style="text-align: center;"><b>FICHA TÉCNICA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>PRODUCTO: FIAMBRE DE CERDO "LA SUREÑA"</b></p>	<p>Código: FT Versión: 01. 20/10/17</p>
---	--	---

Ingredientes	Agua, fécula de papa, sal, azúcar, espesante (INS 407), estabilizante (INS 339i), exaltador de sabor (INS 621), antioxidante (INS 316), colorante (INS 120), conservador (INS 250).
--------------	---