



FICHA TÉCNICA FIAMBRE DE CERDO "DOLFINA"

ESPPROD

Rev. 3

Fecha: 12/07/2025

Página 1 de 2

PRODUCTO FIAMBRE DE CERDO DOLFINA

Descripción del producto	Es el chacinado salado preparado con piezas de carne de cerdo, que una vez curado y adicionado de condimentos y aditivos se somete a tratamiento térmico suficiente para la eliminación de microorganismo patógenos.
Presentación	En moldes de entre 5 kg y 6 kg aproximadamente.
Envase	Bolsas para cocción incoloras (polietileno de baja densidad-copolimero del ácido acrílico y poliamida).
Almacenamiento y conservación	Mantener refrigerado a temperaturas de entre 4°C - 6 °C. No apilar más de 2 filas de jamones.
Vida útil	A 90 días en las condiciones de almacenamiento indicadas.
Modalidad de consumo	Producto cocido. Listo para consumir una vez retirado del envase.
Lugar programado de venta	Plantas procesadoras de alimentos, supermercados y comercios minoristas.
Usos	Público en general. Producto libre de gluten apto para población celiaca.
Ingredientes cárnicos	Carne de cerdo.
Ingredientes no cárnicos	Agua, fécula de mandioca, proteína de soja, sal, azúcar, espesante (INS 407), estabilizante (INS 450 i), antioxidante (INS 316), colorante (INS 120), conservador (INS 250).

ELABORADO POR: Gabriela Rosa
APROBADO POR: Paulo García



**FICHA TÉCNICA FIAMBRE DE CERDO
"DOLFINA"**

ESPPROD

Rev. 3

Fecha: 12/07/2025

Página 2 de 2

Información nutricional	INFORMACIÓN NUTRICIONAL Porción 40 g (2 fetas)	
	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	100 Kcal= 418 kJ	4
Carbohidratos	4 g	1
Proteínas	5 g	7
Grasas totales	6 g	11
Grasas saturadas	2 g	9
Grasas trans	0 g	-(**)
Fibra alimentaria	0 g	0
Sodio	440 mg	18
(*) % Valores diarios con 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. (**) Valor diario no establecido.		
Distribución	Camiones refrigerados isotérmicos: Temperatura: ≤6°C.	
Datos de registro	Frigorífico Ecocarnes S.A. Av. Artigas Km 19.200 La Paz, Canelones Reg. MGAP/DGSG/DIA 18/71 Reg. MGAP/DGSG/DIA 18/120 Reg. I.C.N° E/04-13-20-42/967-160 Reg.IM SRA 22720/160 INAC 4474 MSP N°2009	