

	FICHA TÉCNICA SALCHICHA TIPO FRANKFURTER DOLFINA		
ESPPROD	Rev. 02	Fecha:18/07/2025	Página 1 de 1

PRODUCTO SALCHICHA TIPO FRANKFURTER DOLFINA	
Descripción del producto	Es el embutido preparado con una emulsión fina homogénea de carne vacuna y de cerdo trituradas con el agregado de agentes ligantes y emulsificantes y aditivos autorizados. Se embute en tripas celulósica y posteriormente es cocinado y ahumado.
Especificación del producto terminado	
Presentación	Paquetes de aprox. 2 kg, 1.200 Kg, 0.6 Kg (x8u largos), 0.4Kg (x8u cortos).
Envase	Film laminado coextrudado incoloro.
Almacenamiento y conservación	Mantener refrigerado a temperaturas de entre 4 a 6 °C.
Vida útil	60 días en las condiciones de almacenamiento indicadas.
Modalidad de consumo	Producto cocido. Se recomienda hervir antes de consumir.
Usos	Público en general.
Materia prima e ingredientes	
Materia prima	Carne de cerdo, carne vacuna
Ingredientes	Agua, Fécula de mandioca, Proteína de soja, Sal (NaCl), Dextrosa, Coriandro, Ajo, Pimienta blanca, Ají, Pimentón, Estabilizante (INS 450 i), Colorante (INS 120), Resaltador del sabor (INS 621), Antioxidante (INS 300), Conservador (INS 250).
Elabora y distribuye	
Frigorífico Ecocarnes S.A. Av. Artigas Km 19.200 La Paz, Canelones Reg. MGAP/DGSG/DIA 18/103 Reg. MGAP/DGSG/DIA 18/104 Reg. IMC E/13/967/154 Reg.IM SRA 22720/154 INAC 4474	

ELABORADO POR: Dra. Gabriela Rosa
 APROBADO POR: Paulo Garcia