



FICHA TÉCNICA CHORIZO CHEDDAR Y PANCETA CAMPOSUR

ESPPROD

Rev. 02

Fecha:12/07/2025

Página 1 de 2

PRODUCTO CHORIZO CHEDDAR Y PANCETA CAMPOSUR

Descripción del producto	Embutido elaborado con carne de cerdo, vacuno o mezcla de ellas, con el agregado o no de aditivos de uso permitido.
Presentación	Al vacío: en bolsas multicapa aptas para vacío. En gancho: se despachan en bolsas de polietileno de primer uso
Envase	Envase primario: Tripa natural de cerdo.
Almacenamiento y conservación	Mantener refrigerado a temperaturas de entre 0 a 6 °C.
Vida útil	Al gancho 7 días en las condiciones de almacenamiento indicadas. Envasado al vacío: 30 días
Modalidad de consumo	Producto crudo. Necesita cocción antes de ser consumido.
Usos	Público en general. Producto libre de gluten apto para población celiaca.
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, queso cheddar, panceta ahumada, especias, sal, azúcar, estabilizante (INS 452i), antioxidante (INS300), conservador (INS251 e INS250)

ELABORADO POR: Gabriela Rosa
APROBADO POR: Paulo García



FICHA TÉCNICA CHORIZO CHEDDAR Y PANCETA CAMPOSUR

ESPPROD

Rev. 02

Fecha:12/07/2025

Página 2 de 2

Información nutricional	INFORMACIÓN NUTRICIONAL Porción 50 g (1/3 unidad)		
		Cantidad por porción	% VD (*)
	Valor energético	157 kcal = 657 KJ	8
	Carbohidratos	1	0
	Proteínas	7	9
	Grasas totales	14	25
	Grasas saturadas	5	23
	Grasas trans	0	**
	Fibra alimentaria	0	0
	Sodio	436 mg	18
(*) % 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. (**) 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, Uruguay. Reg. MGAP/DGSG/DIA 18/415 Reg. MGAP/DGSG/DIA 18/416/417 Reg. I.C.N°E/04-13-20-42/967-321 Reg.IM SRA 22720/321 INAC 4474 MSP N°2009		