



FICHA TÉCNICA BONDIOLA RELLENA SALADA CAMPOSUR

ESPPROD

Rev. 01

Fecha:12/07/2025

Página 1 de 2

PRODUCTO BONDIOLA RELLENA SALADA CAMPOSUR

Descripción del producto	Es el chacinado fresco, elaborado a partir de pulpa de bondiola de cerdo, con el agregado de panceta ahumada, jamón cocido, queso procesado, morrón, aceitunas
Presentación	Piezas de entre 1.5 Kg de peso según el corte de carne, envasadas al vacío individualmente. La venta es al peso.
Envase	Envase primario: red de poliéster y latex natural.
Almacenamiento y conservación	Luego de envasado se almacena en cámara de producto terminado a -18 °C.
Vida útil	Freezer: -18 °C – 6 meses Congelador: -5°C – 2 semanas Heladera: 0-5 °C – 2 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 suina
Ingredientes no cárnicos	Panceta ahumada, queso, jamón cocido, morrón, aceitunas, sal y especias.

ELABORADO POR: Gabriela Rosa
APROBADO POR: Paulo García



FICHA TÉCNICA BONDIOLA RELLENA SALADA CAMPOSUR

ESPPROD

Rev. 01

Fecha:12/07/2025

Página 2 de 2

Información nutricional	INFORMACIÓN NUTRICIONAL Porción 100 g (1 rebanada)		
		Cantidad por porción	% VD (*)
	Valor energético	284 Kcal= 1188 kJ	14
	Carbohidratos	0	0
	Proteínas	17	23
	Grasas totales	24	44
	Grasas saturadas	8	36
	Grasas trans	0	(**)
	Fibra alimentaria	0	0
	Sodio	200	8
	(*) % 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 18/169 Reg. MGAP/DGSG/DIA 18/207 Reg. I.C.N°E/04-13-20-42/967- 238 Reg.IM SRA 22720/ 238 INAC 4474 MSP N°2009		