



FICHA TÉCNICA CHORIZO PARRILLERO CAMPOSUR

ESPPROD

Rev. 02

Fecha:12/07/2025

Página 1 de 2

PRODUCTO CHORIZO PARRILLERO 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. La pasta agregada de sal, especias y condimentos es introducida en tripas finas.
Presentación	En ganchos de 24 unidades (Aprox. 3 kgs.). Al vacío: envasados al vacío, de a dos, cuatro, seis, siete, ocho, doce o veinticuatro piezas.
Envase	Envase primario: Tripa natural de cerdo.
Almacenamiento y conservación	Mantener refrigerado a temperaturas de entre 0 a 6 °C.
Vida útil	7 días en las condiciones de almacenamiento indicadas.
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 de cerdo, Grasa de cerdo, Carne bovina.
Ingredientes no cárnicos	Agua, fécula de mandioca, sal, especias, proteína de soja, azúcar, estabilizante (INS452i), antioxidante (INS300), conservador (INS251 e INS250)

ELABORADO POR: Gabriela Rosa
APROBADO POR: Paulo García



FICHA TÉCNICA CHORIZO PARRILLERO 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	148 kcal = 619 KJ	7
	Carbohidratos	0.5	0
	Proteínas	7	9
	Grasas totales	13	24
	Grasas saturadas	4	18
	Grasas trans	0	**
	Fibra alimentaria	0	0
	Sodio	400 mg	17
(*) % 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 18/400 Reg. MGAP/DGSG/DIA 18/405/212 Reg. I.C.N°E/04-13-20-42/967-204 Reg.IM SRA 22720/204 INAC 4474 MSP N°2009		