

FICHA TÉCNICA FRIGORÍFICO KARMAC SPA**PRODUCTO: HAMBURGUESA VACUNO KARMAC****FORMATO: 100 GRAMOS****CÓDIGO: E6CNAS****DESCRIPCIÓN**

Hamburguesa sin otra denominación, es el producto elaborado con carne picada o molida, adicionada o no de grasa animal, sal, aditivos permitidos y especias. Previo a la cocción su contenido de grasa no podrá exceder de 24%.

INGREDIENTES

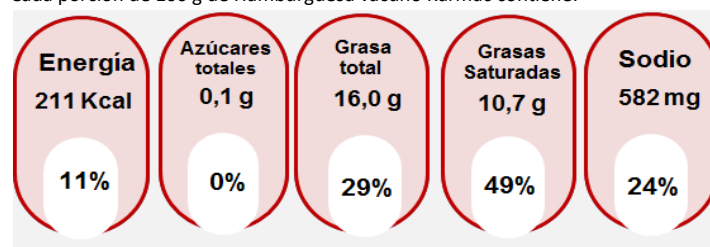
Carne de vacuno, agua, proteína texturizada de soya, sal, maltodextrina, polifosfatos de sodio, saborizantes naturales y naturales idénticos, especias naturales: pimienta, cebolla, citrato de sodio, glutamato monosódico, glutamato monosódico. Este producto contiene soya.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y PARÁMETROS SENSORIALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 1 unidad (100 g)		
Porción por envase: 1		
	100 g	1 Porción
Energía (kcal)	211	211
Proteínas (g)	16,0	16,0
Grasa Total (g)	16,0	16,0
Ác. Grasos Saturados (g)	10,7	10,7
Ác. Grasos Monoinsat (g)	4,2	4,2
Ác. Grasos Poliinsat (g)	0,5	0,5
Ác. Grasos Trans (g)	0,4	0,4
Colesterol (mg)	59,3	59,3
H de C Disp (g)	1,2	1,2
Azúcares Totales (g)	0,1	0,1
Sodio (mg)	582	582

PROPIEDADES SENSORIALES	
Color	Café dorado (cocinado)
Olor	Característico.
Sabor	Sabor característico a carne de vacuno suavemente condimentada.
Textura	Consistente

Cada porción de 100 g de Hamburguesa vacuno Karmac contiene:



% de recomendación diaria para un adulto en base a 2000 kcal.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS, FÍSICAS Y MICROBIOLÓGICAS

QUÍMICAS/ FÍSICAS	
pH	5,8-6,2
Largo	10 cm
Ancho	10 cm
Espesor	1,2 cm

MICROBIOLÓGICAS (Según RSA)	
RAM	$10^6 - 10^7$ ufc/g
Staphylococcus aureus	$10^2 - 10^3$ ufc/g
Clostridium perfringens	$10^2 - 10^3$ ufc/g
Salmonella en 25 g	Ausencia en 25 g

INSTRUCCIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Mantener congelado a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$. Producto congelado. No descongelar para su cocción.

VIDA ÚTIL

12 meses a partir de su fecha de elaboración a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

SUGERENCIAS DE CONSUMO

Almuerzos y comidas, reuniones y cumpleaños, sea como parte de un sandwich o como ingrediente de la comida.

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

- Horno:** Caliente el horno. Cocine las deliciosas hamburguesas Karmac durante 12 minutos, dándolas vuelta.
- Parrilla:** Coloque las exquisitas hamburguesas Karmac sobre la parrilla sin llamas, durante 10 minutos aproximadamente, dándolas vuelta.
- Sartén o plancha:** Caliente el sartén o plancha con poco aceite. Cocine las ricas hamburguesas Karmac durante 12 minutos, dándolas vuelta.

MERCADO DE DESTINO

Nacional



RESOLUCIÓN

Elaborado y envasado por Frigorífico Karmac SPA, Camino a Pillanlelún Lote LA5 N° 1B3 (Parque Industrial y Tecnológico) Comuna de Lautaro. Región de La Araucanía. Chile. Fono +56 45 2992880 email: ventas@karmac.cl web: www.karmac.cl. Reg. SAG: 09-31 Res SEREMI Salud N° 18376 del 20/11/2009 de la Región de La Araucanía. Producto Chileno.

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

Envase Primario: Producto envasado en flow pack impreso. Contiene 1 unidad por envase.

Dimensiones :

Alto:	1,7 cm	Peso Bruto:	0,102 kg
Largo:	16,1 cm	Peso Neto:	0,1 kg
Ancho	11,1 cm		

Envase Secundario: Caja de cartón impresa, contiene 40 flow pack.

Dimensiones :

Ancho:	24,1 cm	Peso Bruto:	4,3 kg
Alto:	12,6 cm	Peso Neto:	4 kg
Largo:	33,5 cm		

Unidad Base (EAN 13)	7804605780403
Unidad Embalaje (DUN14)	17804605780400

Palletizado:

Dimensiones:

Ancho:	100 cm	Cajas por Camada:	15
Alto:	176 cm	Nº de Camadas:	14
Largo:	120 cm	Cajas por Pallets:	210
		Envases por pallet:	8400

PRODUCTO

Envase primario



Envase secundario








Etiqueta



REVISIÓN

Realizado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Área de Desarrollo	Jefe Área hamburguesas/ Jefe de Aseguramiento de calidad	Gerente de planta/Jefe de Desarrollo
(Nombre/ Firma/ Fecha)	(Nombre/ Firma/ Fecha)	(Nombre/ Firma/ Fecha)
 Loreto Retamal Valderrama	 Lorena Aravena Villagra	 Claudia Lancapichún Julián

CONTROL DE CAMBIOS

Fecha	N° Versión	Motivo del cambio	Páginas elaboradas o modificadas
12-11-2014	1	Elaboración del documento	3
05-08-2016	2	Incorporación etiqueta del producto.	3