



FICHA TECNICA PRODUCTOS KARMAC

PRODUCTO: HAMBURGUESA DE VACUNO LA CAMPIÑA

FORMATO: 75 g

CODIGO: GKNAS

DESCRIPCIÓN SEGÚN RSA

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%

COMPOSICIÓN

Ingredientes: Carne de vacuno, agua, proteína de soya, sal, eritorbato de sodio, dextrosa, polifosfatos de sodio, especias (pimienta, cebolla y ajo), glutamato monosódico.

INFORMACION NUTRICIONAL Y PARÁMETROS SENSORIALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 1 unidad (75 g)		
Porción por envase: 1		
	100 g	1 Porción
Energía (kcal)	268	201
Proteínas (g)	12,9	9,7
Grasa Total (g)	22,0	16,5
Ac. Grasos Saturados (g)	10,6	8,0
Ac. Grasos Monoinsat (g)	10,0	7,5
Ac. Grasos Poliinsat (g)	1,70	1,3
Ac. Grasos Trans (g)	0,60	0,5
Colesterol (mg)	48,0	36,0
H de C Disp (g)	1,03	0,8
Azúcares Totales (g)	<0,1	<0,1
Sodio (mg)	579	434

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

Cada porción de 75 g de Hamburguesa La Campiña contiene:

Energía	Azúcares Totales	Grasa Total	Grasa Saturada	Sodio
201 kcal	0 g	16,5 g	8 g	434 mg
10%	0%	30%	36%	18%

% 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	9,5 cm
Espesor	0,5-0,8 cm

MICROBIOLÓGICAS (Límite Operacional)	
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

Durante su transporte y almacenamiento mantener congelada a -18°C . Si la hamburguesa se ha descongelado, no volver a congelar. Esta hamburguesa no necesita ser descongelada para su cocción. Es necesario cocer antes de consumir.

VIDA ÚTIL

Duración 12 meses a contar de la fecha de elaboración indicada en el envase.

SUGERENCIAS DE CONSUMO

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



INSTRUCCIONES DE PREPARACION

- Horno** Caliente el horno. Cocine las deliciosas hamburguesas durante 12 minutos, dándolas vuelta.
- Parrilla** Poner las hamburguesas a la parrilla, cocine 5 minutos por cada lado, así obtendrá unas exquisitas y jugosas hamburguesas asadas.
- Sartén o plancha** Calentar el sartén o plancha con una pequeña cantidad de aceite, cocine las hamburguesas a fuego lento 5 minutos por cada lado.

MERCADO DE DESTINO

EXPORTACION CUBA

RESOLUCIÓN

Elaborado y envasado en Chile para MTG EXPORT-IMPORT por Frigorífico Karmac SPA, Camino Pillanlelbún 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:	0,5 cm	Peso Bruto:	0,077 kg
Largo:	16 cm	Peso Neto:	0,075 kg
Ancho	11 cm		

Envase Secundario: Caja de cartón impresa, contiene 48 flow pack.

Dimensiones :

Ancho:	20,7 cm	Peso Bruto:	3,8 kg
Alto:	9,8 cm	Peso Neto:	3,6 kg
Largo:	36,6 cm		

Unidad Base (EAN 13) 7804605780960

Unidad Embalaje (DUN14) 17804605780967

Palletizado:

Dimensiones:

Ancho:	100 cm	Cajas por Camada:	14
Alto:	210 cm	Nº de Camadas:	21
Largo:	120 cm	Cajas por Pallets:	294
		Envases por pallet:	14112

PRODUCTO

Envase Primario

Envase secundario

Pallet

