



FICHA TÉCNICA FRIGORÍFICO KARMAC SPA

PRODUCTO: PICADILLO DE RES LA CAMPIÑA

FORMATO: 250 GRAMOS

CÓDIGO: OQCNAS

DESCRIPCIÓN

Producto en base a carne de vacuno, obtenida del cuarto delantero y trasero del animal, sin tendones, hematomas, ni hueso, con proteína de soya y aditivos que son sometidos a un proceso de congelación y envasado en tripa impresa de 250 gramos y un envase secundario caja de cartón impresa en formato de 4 kilos.

INGREDIENTES

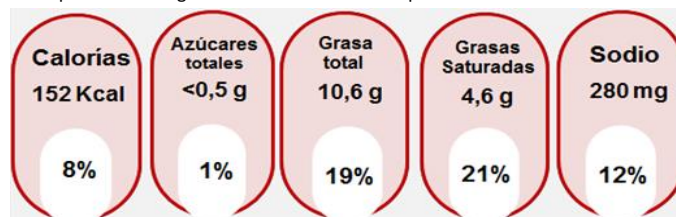
Carne de vacuno, agua, proteína texturizada de soya, maltodextrina, sal, citrato de sodio, carragenina, goma de celulosa, hidrolizado proteico, saborizantes naturales y artificiales, colorante carmín. **Este producto Contiene soya.**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y PARÁMETROS SENSORIALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 80 g. (1/3 taza)		
Porción por envase: 3 aprox.		
	100 g	1 Porción
Energía (kcal)	190	152
Proteínas (g)	18,9	15,1
Grasa Total (g)	13,2	10,6
Ác. Grasos Saturados (g)	5,8	4,6
Ác. Grasos Monoinsat (g)	6,9	5,52
Ác. Grasos Poliinsat (g)	0,5	0,40
Ác. Grasos Trans (g)	0,5	0,40
Colesterol (mg)	35,0	28,0
H de C Disp (g)	6,0	4,80
Azúcares Totales (g)	<0,5	<0,5
Sodio (mg)	350	280

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

Cada porción de 80 g de Picadillo de Res La campiña contiene:



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

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS, FÍSICAS Y MICROBIOLÓGICAS

QUÍMICAS/ FÍSICAS	
pH	6,0-6,4

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

Congelado a -18 °C. Producto no requiere ser descongelado para su cocción, consumir completamente cocido. Una vez descongelado no volver a congelar.

VIDA ÚTIL

12 meses a partir de la fecha impresa en el envase. Rotulatr fecha de elaboración, vencimiento y lote.

SUGERENCIAS DE CONSUMO

Almuerzos como ingrediente de la comida.

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

Consumir totalmente cocido.

MERCADO DE DESTINO

Exportación.

RESOLUCIÓN

ELABORADO Y ENVASADO EN CHILE PARA MTG EXPORT-IMPORT POR: FRIGORÍFICO KARMAC SPA. Camino 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: Tripa Nalo smart impresa.

Dimensiones :

Alto:	6,5 cm	Peso Bruto:	0,252 kg
Largo:	15,5 cm	Peso Neto:	0,25 kg
Ancho	6,5 cm		

Envase Secundario: Caja impresa, contiene 16 tripas.

Dimensiones :

Ancho:	19 cm	Peso Bruto:	4,2 kg
Alto:	6 cm	Peso Neto:	4 kg
Largo:	36 cm		

Unidad Base (EAN 13)

7804605780755

Unidad Embalaje (DUN14)

17804605780752

Palletizado:

Dimensiones:

Ancho:	100 cm	Cajas por Camada:	15
Alto:	114 cm	Nº de Camadas:	19
Largo:	120 cm	Cajas por Pallets:	285
		Envases por pallet:	4560

PRODUCTO

Envase primario



Envase secundario






Distribución en el envase





REVISIÓN

Realizado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Área de Desarrollo	Jefe Área Elaborados/ 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
24-11-2014	1	Elaboración del documento	3
05-07-2016	2	Incorporación esquema distribución en el envase	2