	FICHA TECNICA **PIERNA DE CERDO ENTERA**	**CÓDIGO: P.D-02-FT-(B)** **VERSIÓN: 05** **FECHA: 18/01/2024**

Nombre del producto	**Pierna de cerdo entera**	
Descripción del producto	Es el corte del cerdo de mayor tamaño ubicado en las extremidades posteriores compuesto por varios músculos unidos entre sí como son: centro de pierna, bola de pierna, bota de pierna, muchacho de pierna, lagarto de pierna, cadera y punta de anca, compuesta de una combinación de carne magra y grasa entreverada. Se retira el lomito, el hueso blanco y el hueso carnudo. Tiene una capa delgada de grasa que protege la carne y le da jugosidad.	
Procedencia del producto	Los cerdos provienen de granjas con registro de predio sanitario y certificadas por el ICA en BPG, los cuales son sacrificados y faenados en la planta de Beneficio de Supercerdo Paisa S.A.S. autorizada por el INVIMA bajo Decreto 1500 de 2007 y con certificación HACCP.	
Especificaciones de calidad	• No se permite abscesos, hematomas y fracturas. • Producto libre de hueso, cartílagos, petequias y garra. • Sin evidencia de suciedad, materia fecal u objetos extraños. • El producto para procesarse y empacarse debe tener una temperatura interna ≤ 4°C o ≤ 7°C según el método de conservación.	
Características Organolépticas	• Carne de color rosado brillante con tonalidades blancas (grasa). • Textura firme al tacto, untosa y húmeda. • Olor característico de la especie. • Apariencia a carne de cerdo fresca sin manchas ni coloraciones.	
Características Microbiológicas	**MICROORGANISMOS** / **VALORES NORMALES (NTC 1325)** *E.coli* UFC/g: 100 - 400 Detección de *Salmonella* spp./ 25g: Ausencia	
Características Fisicoquímicas	• Los valores fisicoquímicos son específicos dependiendo el corte de carne. • Análisis cualitativo para la detección de residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos. • Análisis de niveles máximos de contaminantes en los alimentos (Plomo, Cadmio y Estaño). • Análisis de límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos para consumo humano.	
Normatividad	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012, Resolución 240 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2690 de 2015, Resolución 4506 de 2013; Resolución 2906 de 2007; Resolución 1382 de 2013.	

	FICHA TECNICA **PIERNA DE CERDO ENTERA**	**CÓDIGO: P.D-02-FT-(B)** **VERSIÓN: 05** **FECHA: 18/01/2024**

Presentaciones comerciales	<table><tr><th>Código</th><th>Nombre comercial</th></tr><tr><td>421183</td><td>Pierna de cerdo refrigerado</td></tr><tr><td>421182</td><td>Pierna de cerdo congelado</td></tr></table>
Tipo de envase	**Película:** Multicapa de poliamidas y **Etilen-Vinil-Alcohol**, comúnmente abreviado como **EVOH o EVAL**, es un polímero termoplástico utilizado ampliamente en la industria de empaques para alimentos) con polietileno como sellante.
Rotulado y etiquetado	Etiqueta genérica Supercerdo Paisa con información legal impresa en zebra: Nombre del producto, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote, datos de la empresa, método de conservación y sugerencias de uso.
Condiciones de Conservación y vida útil estimada	<table><tr><th>Método de conservación</th><th>Consérvese refrigerado de 0°C a 7°C</th><th>Consérvese congelado a -18ºC o menos</th></tr><tr><td>Vida útil</td><td>23 días</td><td>12 meses</td></tr><tr><td>Método de empaque</td><td>Al vacío</td><td>Al vacío</td></tr></table> **Nota aclaratoria:** El método de conservación y vida útil corresponderá de acuerdo con la condición de conservación del producto adquirido (refrigerado o congelado) y así misma ira impreso en la etiqueta del producto.
Condiciones de manejo	• Mantener almacenado de acuerdo con las condiciones de conservación del producto, separado de carnes o productos que puedan dar sabores a olores anormales a la carne de cerdo. • Una vez descongelado el producto no vuelva a congelar. • Nunca dejar al medio ambiente. • Lavar y desinfectar sus manos y cuchillos de corte antes de manipular el producto. • Al momento de realizar el corte utilice instrumentos de material sanitario, no haga cortes sobre elementos que sean de madera.
Grupo poblacional	• Establecimientos procesadores de alimentos y puntos de venta (Materia prima). • Todo tipo de personas después de los 4 años hasta adulto mayor (a excepción de aquellas personas que cuenten con alguna restricción médica para el consumo de carne de cerdo).
Uso recomendado	La preparación más sencilla y la que probablemente resalte más su sabor, es el asado, la carne de cerdo admite todos los acompañamientos imaginables, las verduras y hierbas aromáticas o en adobo. Son tantas las formas de cocinar el cerdo como gustos regionales existen entero o en piezas, frito, guisado, estofado, a la plancha, asado al horno, al microondas, salteado y hervido. Al cocinarlo entero es importante manejar el termino de cocción ideal de 65°C al centro y así aprovechar sus bondades.

	FICHA TECNICA **PIERNA DE CERDO ENTERA**	**CÓDIGO: P.D-02-FT-(B)** **VERSIÓN: 05** **FECHA: 18/01/2024**

Ventajas de su consumo	• La carne de cerdo es una excelente fuente de proteína de alto valor biológico que contribuye con más del 20% del valor diario de referencia (VDR) de este nutriente. • Bajo contenido de colesterol y grasas saturadas. • Bajo contenido de ácido úrico. • Su principal ácido graso monoinsaturado es el ácido oleico que esta aproximadamente en un 42% contribuyendo a la prevención de enfermedades cardiovasculares. • Aporta una cantidad importante de nutrientes como: hierro, vitamina B6, B12 y Zinc.

ELABORA	REVISA	APRUEBA
Juan David Londoño **Jefe de calidad**	**Marco Cuervo** **Jefe de planta**	**Sandra María Castaño** **Directora de Procesos**