	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	CODIGO: FT-GC-06
		VERSIÓN: 3
		FECHA: Junio/2020
		PÁGINA: 1 de 2

Nombre del producto	**SALCHICHA AMERICANA** 
Descripción	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carnes mixtas, con la adición de especias naturales y aditivos de uso permitido.
Ingredientes y Aditivos permitidos	Carne de res, carne de pollo, (carne separada mecánicamente), grasa de cerdo, agua, almidón de papa, harina de trigo, proteína vegetal (soya), saborizante artificial (sabor salchicha), regulador de acidez (ácido láctico, ácido ascórbico, ácido cítrico, extracto de orégano), emulsificante (tripolifosfato de sodio), antioxidante (eritorbato de sodio), colorante artificial (eritrosina), saborizante natural (humo), colorante natural (oleorresina de paprika), conservante (nitrito de sodio).
Legislación que aplica al producto	Cárnicos procesados NTC 1325 Resolución No. 5109 de 2005 Decreto 1500 de 2007 Resolución 2674 de 2013
Características sensoriales	**CARACTERISTICAS** / **ESTANDAR** Color: Rosado Olor: Característico a carne Apariencia: Carnosa Sabor: Característico
Parámetros microbiológicos	**PARAMETRO** / **VALOR ESTANDAR** Recuento de aerobios mesófilos UFC/: 100.000 Máximo Recuento de coliformes UFC/: 100 Máximo Recuento de Sthaphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/: < 100 Recuento de esporas clostridium sulfito reductor UFC/: < 10 Detección de Salmonella / 25: Ausente Detección de Listeria Monocytogenes/ 25: Ausente Recuento de E. Coli /: Ausente

Consideraciones de conservación y manejo	Almacenar en refrigeración con temperaturas que oscilen entre 0 a 4°C. Una vez abierto consúmalo en el menor tiempo posible
Empaque y presentaciones comerciales	Empaque final: Bolsa vacío multibarreras con o sin memoria retráctil, Presentaciones comerciales: bolsa al vacío por 510g, bolsa al vacío por 1500g.
Embalaje	Canastilla plásticas previamente lavadas y desinfectadas.
Vida útil esperada	Producto empacado al vacío con una durabilidad de 30 días siempre y cuando se cumplan las condiciones de manipulación y conservación. Se reitera que una vez abierto el empaque consumirlo en el menor tiempo posible.
Rotulación de empaque Resolución No. 5109 de 2005 del Ministerio de la protección Social	✓ Nombre del producto ✓ Fecha de fabricación y lote ✓ Fecha de vencimiento ✓ Ingredientes: materias primas e insumos ✓ Cantidad: peso neto ✓ Consérvese ✓ Registro Sanitario ✓ Instrucciones de uso ✓ Información del fabricante: nombre, dirección, teléfono, ciudad, país, email. ✓ Declaración de alérgenos
Registro INVIMA	Registro Sanitario RSAD01l122515
Alérgenos	Este producto puede contener trazas de gluten y contiene soya.
Datos del fabricante	Milenio Carnes Frías SAS Dirección: Carrera 72 A 71-27 - Bogotá Teléfonos: 4724072-4372207 Correo: milenio_carnes_frias@yahoo.es
Contactos en Producción y Calidad	Jefe de planta - María Isabel Hernández Gestoras de Calidad: Ing. Liliana Muño / Ing. Lina Paola Vargas
Usos	Amplio uso gastronómico: restaurantes, casinos, hoteles, salsamentarias y cafeterías. Para preparar comidas rápidas, pasabocas. Acompañante en asados, parrilladas y diferentes tipos de arroz.
Garantía	MILENIO CARNES FRIAS garantiza que todos sus productos son elaborados bajo los lineamientos de las BPM para garantizar su inocuidad. Se recomienda hacer seguimiento a la fecha de vencimiento y un manejo posventa con medidas higiénico-sanitarias que garanticen su vida útil.