MONTAÑAS DEL PARAISO	FICHA TÉCNICA	CÓDIGO: MDP-GC-FT1
		VERSIÓN: 3
	PIERNA DE CERDO	FECHA: 20/01/2025
		PAGINA 1- 1

NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	COMPOSICIÓN	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
PIERNA DE CERDO	Músculo (carne magra). Grasa (en menor cantidad). Tejido conectivo (colágeno). Hueso (opcional, según el desposte).	**Contenido de grasa:** 10-12% **Textura:** Tierna. **Color:** rosado, con grasa de color blanco cremoso.

USOS

Asar: Preparación al horno, a la parrilla o en asadores.
Freír: Cortes pequeños o bistecs para freír en sartén.
Hervir: Usada en guisos, sopas o estofados
Procesar: Para hacer jamones, embutidos, carne molida o productos curados.
Guisar: Cocida a fuego lento en salsas o adobos para platos tradicionales.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

La carne de cerdo no contiene alérgenos comunes, como gluten, lácteos, huevos, frutos secos, o mariscos.

INSTRUCCIONES DE USO

- ✓ Cocinar completamente a una temperatura interna mínima de 71 °C para garantizar la seguridad alimentaria.
- ✓ Recomendado para preparaciones como guisos, estofados o sopas, que permitan ablandar los tejidos conectivos.
- ✓ Evitar consumir crudo o semicrudo para prevenir riesgos microbiológicos.

INSTRUCCIONES DE MANEJO

- ✓ Manipular la carne con utensilios y superficies limpias para evitar la contaminación cruzada.
- ✓ Lavar las manos antes y después de manipular el producto.
- ✓ Mantener la carne separada de otros alimentos, especialmente aquellos listos para consumir.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

- ✓ Mantener el producto congelado a una temperatura constante de **-18 °C o inferior** para preservar su calidad y seguridad.
- ✓ No interrumpir la cadena de frío. Evitar descongelar y volver a congelar, ya que esto puede comprometer la calidad y seguridad del producto.
- ✓ Almacenar el producto en un lugar limpio, seco y alejado de fuentes de contaminación.
- ✓ Usar el principio de **PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir)** para garantizar la rotación adecuada de los productos.

VIDA ÚTIL

La vida útil del producto congelado es de **6 meses**, siempre y cuando se mantenga almacenado a una temperatura constante de -18 °C o inferior. Durante este periodo, el producto conserva sus propiedades nutricionales, calidad sensorial y seguridad alimentaria. Es importante evitar interrupciones en la cadena de frío y seguir las recomendaciones de manejo para garantizar su óptimo estado hasta el momento de su consumo.

MARCO NORMATIVO

Los productos cárnicos, están regulados en Colombia por el Decreto 1500 de 2007, el cual establece los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir durante su producción, procesamiento, transporte y comercialización.

INFORMACIÓN DEL PROVEEDOR
MONTAÑAS DEL PARAISO S.A.S.
NIT. 901.475.774-9
PLANTA ACONDICIONADORA DE CARNES CÓDIGO INVIMA: 036AC
CORREO: calidad.montanasdp@gmail.com
CEL. 320-6765404