| | | |
|---|---|---|
| CERDNOVILLO | ***CERDNOVILLO – CERSABANA SAS*** | Código: ID FR-03 |
| | **FICHA TÉCNICA CANALES PORCINAS** | |
| | Versión: 1 — Vigencia a partir de: 07 de Marzo de 2017 | Página 1 de 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** | **PERNIL DESHUESADO (CANAL COMPLETA)** | | |
| **TIPO DE PRODUCTO:** | Carne de Cerdo Refrigerada | **REGISTRO SANITARIO:** | No Aplica. Res.2674/2013; Art.37, Numeral 1. |
| **PROCEDENCIA MATERIA PRIMA:** | Granjas certificadas como libres de Peste porcina clásica (Guía sanitaria de movilización ICA). | Planta de Beneficio con Inscripción Sanitaria No 184P de INVIMA. | |
| **CÓDIGO DE PRODUCTO** | 2010 Pernil Deshuesado | | |
| **DESCRIPCIÓN** | Corte obtenido del cuarto trasero el hueso, retirando el hueso del femur y el hueso de cadera asi como el murillo que queda pegado al Osobuco, retirando grasa superficial y hematomas. |  | |
| **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** | Color: Rosado pálido en músculo y piel, característico de la carne de cerdo.<br>Olor: Característico a carne de cerdo fresca.<br>Textura: suave de consistencia blanda y elástica al tacto. Sin exudación.<br>Apariencia: limpia, tierna y ocasionalmente con grasa, libre de hematomas y exceso de pelo. | | |
| **CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:** | % de Grasa: Máximo 20%.<br>% de Humedad: Entre el 60 y 70%.<br>% de Proteína: Mínimo 20% | | |
| **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:** | Coliformes Fecales: < 300 NPM/g<br>Staphylococcus Aureus Coagulasa Positiva: < 100UFC/g<br>Esporas Clostridium Sulfito reductor: <10 UFC/g.<br>Salmonella sp.: Ausencia. | | |
| **MATERIAL DE EMPAQUE:** | Vacío: Bolsa para empaque al vacío con propiedad de resistencia y barrera al oxígeno. | | |
| **PRESENTACION COMERCIAL:** | Una unidad por Bolsa | **PESO:** | Aproximadamente entre 9000-11000 g. |
| **VIDA ÚTIL** | Refrigeración(0-4°C): 30 días<br>Congelación(-15°C Hasta -18°C): 90 días | | |
| **EMBALAJE EN PLANTA:** | Canasta Plástica. | | |
| | (Resolución 5109 de 2005 Min. Protección Social).<br><br>(Resolución 5109 de 2005 Min. Protección Social).<br>**CERDNOVILLO SAS**<br>nit 900.907.578 (DATO FIJO) | | |

| | | |
|---|---|---|
| CERDNOVILLO LA NUEVA TENDENCIA DE LA CARNE | ***CERDNOVILLO – CERSABANA SAS*** | Código: ID FR-03 |
| | **FICHA TÉCNICA CANALES PORCINAS** | |
| | Versión: 1 — Vigencia a partir de: 07 de Marzo de 2017 | Página 1 de 1 |

| | |
|---|---|
| **ETIQUETA O ROTULO:** | Autopista Sur # 76 – 78 Local A 01- A 02<br>**PERNIL DESHUESADO DE CERDO**<br>Fecha de empaque:_____<br>Fecha de vto: _____<br>Manténgase refrigerado de 0 a 4 °C<br>PESO: _____ kg<br>Lote: _____<br>Sec_____ operación_____ producto_____<br>Empacado por:<br>Carnes y embutidos de Colombia SAS<br>Para: **CERDNOVILLO SAS**<br>Dir: Autopista Sur No 66 – 78 |
| **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO** | Realizar el almacenamiento bajo las condiciones de temperatura establecidas:<br><br>**Refrigeración:** Entre 0 y 4 °C<br>**Congelación:** Inferior a – 18 °C<br>Almacenar sobre estibas máx. 7 canastillas<br>Evitar el exceso de manipulación para prevenir el deterioro del empaque y la etiqueta.<br>Congelar antes de la fecha de vencimiento en refrigeración a la temperatura mínima recomendada,<br>Después de descongelado consúmalo en el menor tiempo posible. |
| **FORMA DE CONSUMO** | Producto crudo que requiere cocción en todas sus preparaciones.<br>Consumir antes del tiempo estipulado en la etiqueta.<br>Al abrir la bolsa se puede percibir un leve olor a ácido láctico propio de la carne de cerdo empacada al vacío, el cual no es indicio de alteración.<br>Una vez abierto el empaque consumir en el menor tiempo posible. |
| **CONSUMIDORES** | Almacenes de Cadena<br>Autoservicio<br>Famas<br>Restaurantes<br>Hoteles<br>Población en general que no presente restricción al consumo de carne. |
| **APROBACIÒN** | _____ CLIENTE:<br>_____ COMERCIAL<br>_____ INVESTIGACIÒN DESARROLLO<br>_____ FORMULADOR<br>_____ JEFE DE PLANTA<br>FECHA: _____ |

| | | |
|---|---|---|
| CERDNOVILLO<br>LA NUEVA TENDENCIA DE LA CARNE | ***CERDNOVILLO – CERSABANA SAS*** | Código: ID FR-03 |
| | **FICHA TÉCNICA CANALES PORCINAS** | |
| Versión: 1 | Vigencia a partir de: 07 de Marzo de 2017 | Página 1 de 1 |

| | |
|---|---|
| | |