Carnes Andrés LC

ÁNGEL ANDRES CAMARGO PULIDO - NIT: 11259618 – 4
CEL. 322 2097822/ DIRECCIÓN: CL 7 N° 13 - 23 Calle 22 N° 1B – 02
angelcamargo618@gmail.com

FICHA TÉCNICA

CARNE DE CERDO

1. DESCRIPCION DEL PRODUTO



- Procederán de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas frenadoras y despostadoras autorizadas por la autoridad competente, no contendrán residuos de medicamentos o sustancias que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor; cumplirán con los requisitos fijados por la Normatividad Colombiana.
- Los diferentes cortes del cerdo son provenientes del deshuese sometidos a un previo chaqueo superficial.

2. COMPOSICION NUTRICIONAL APROXIMADA

Cada 100 gramos		KCal	Prot. g	Grasa g	sodio mg	calcio mg	hierro mg	fósforo mg	potasio mg	vit.A U.I.	vit.B1 mg	vit.B2 mg
Carne de cerdo	magra	275	17	23	-	10	2.5	190	-	-	0.80	0.19

3. USOS Y APLICACIONES

- Ahumado — Al horno — salazón
- Asado — Embutidos cárnicos

4. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color	Olor	Textura
Rosáceo oscuro, grasa blanca, libre de hematomas,	Carne fresca ,sin olor a rancio	Suave y humedad

5. CARACTERISTICAS DE RECEPCION

Temperatura entre 0-7ºC.

6. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

Mesofilos Aerobios	<100.000 UFC/g
Coliformes Totales	< 500 UFC/g
E- Coli	< 10 UFC/g
Estifilococo Coagulasa +	< 100 UFC/g
Esporas CSR	<10 UFC/g
Salmonella	Negativo