



# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO.

PROGRAMA BUENAS PRÁCTICAS DE  
MANUFACTURAS BPM.

## CARNE ADOBADA DE CERDO

Denominación del Producto.

### Descripción del Producto:

Carne de cerdo adobada

### Presentación:

Paquete de 5 kg (entera).  
Paquete de 1 kg (entera).  
Paquete de 1/2 kg (entera).  
Paquete de 5 kg (molida).

### Proceso de Elaboración:

- 1.- Limpieza
- 2.- Bisteceado
- 3.- Preparado
- 4.- Adobado
- 5.- Empacado

### Características del Producto:

#### Características organolépticas/

OLOR: Característico a chile  
SABOR: Característico  
TEXTURA: Firme y compacta al tacto  
COLOR: Rojo

### Control de calidad de producto:

El producto se libera por medio de pruebas de laboratorio y buenas prácticas de manufactura, garantizando un producto inocuo y de calidad.

### Condiciones de almacenamiento:

Mantener en refrigeración a 4°C.

### Vida de anaquel:

3 meses bajo condiciones adecuadas.

**Etiquetado:** Lista de ingredientes, Condiciones de conservación, Peso neto, Lote, Fecha de caducidad, de acuerdo a la NOM-051.

### Empacado:

Empacado en charola de plástico termoformada.

### Logística:

Caja de cartón con 25 paquetes de 1 kg c/u.  
Caja de cartón con 45 paquetes de 500 g c/u.



### INFORMACIÓN NUTRIMENTAL/

Tamaño de la porción: 100 g /  
Contenido energético: kJ 505 (kCal 119) /  
Proteínas: 19.4 g / Grasas (lípidos): 3 g /  
Carbohidratos: 3.6 g / Sodio: 170 mg.

**Fecha de última actualización:**  
Junio 2012