



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO.

PROGRAMA BUENAS PRÁCTICAS DE
MANUFACTURAS BPM.

CHISTORRA ESPAÑOLA

Denominación del Producto.

Descripción del Producto:

Chistorra española

Presentación:

Paquete de 500 g.

Paquete de 250 g.

Proceso de Elaboración:

- 1.- Formulación
- 2.- Molienda
- 3.- Mezclado
- 4.- Embutido
- 5.- Oreo
- 6.- Empacado

Características del Producto:

Características organolépticas/

OLOR: Característico

SABOR: Característico

TEXTURA: Blanda, firme y compacta al tacto

COLOR: Naranja

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 40 paquetes de 500 g c/u.

Caja de cartón con 60 paquetes de 250 g c/u.



INFORMACIÓN NUTRIMENTAL/

Tamaño de la porción: 100 g /

Contenido energético: kJ 1,257 (kCal 297) /

Proteínas: 18 g / Grasas (lípidos): 21 g /

Carbohidratos: 9 g / Sodio: 810 mg.

Fecha de última actualización:
Junio 2012