



# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO.

PROGRAMA BUENAS PRÁCTICAS DE  
MANUFACTURAS BPM.

## CHORIZO SINALOA

Denominación del Producto.

### Descripción del Producto:

Chorizo Sinaloa

### Presentación:

4 embutidos de 250 g.

### Proceso de Elaboración:

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

### Características del Producto:

#### Características organolépticas/

OLOR: Característico

SABOR: Característico

TEXTURA: Blanda 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:

Ebutido en tripa sintética.

### Logística:

Bolsa de plástico de 10 kg.

A granel.



### INFORMACIÓN NUTRIMENTAL/

Tamaño de la porción: 100 g /

Contenido energético: kJ 1,302.2 (kCal 319.9) /

Proteínas: 11 g / Grasas (lípidos): 25.5 g /

Carbohidratos: 10.1 g / Sodio: 2,500 mg.

Fecha de última actualización:  
Junio 2012