



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO.

PROGRAMA BUENAS PRÁCTICAS DE
MANUFACTURAS BPM.

CHULETA AHUMADA

Denominación del Producto.

Descripción del Producto:

Chuleta de cerdo ahumada

Presentación:

Barra de 6 a 8 kg aprox.

Paquete de chuleta rebanada de 1 kg.

Paquete de chuleta rebanada de 500 g.

Proceso de Elaboración:

- 1.- Amarre
- 2.- Inyectado
- 3.- Reposo
- 4.- Conocimiento
- 5.- Enfriado
- 6.- Ahumado
- 7.- Enfriado
- 8.- Corte (opcional)
- 9.- Empacado

Características del Producto:

Características organolépticas/

OLOR: Característico

SABOR: Característico

TEXTURA: Blanda, firme y compacta al tacto

COLOR: Rosa pálido

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 bolsa de plástico y sellado al vacío (rebanada y barra).

Logística:

Caja de cartón con 25 paquetes de 1 kg c/u (rebanada).

Caja de cartón con 45 paquetes de 500 g c/u (rebanada).



INFORMACIÓN NUTRIMENTAL/

Tamaño de la porción: 100 g /
Contenido energético: kJ 569,1 (kCal 134,2) /
Proteínas: 17,5 g / Grasas (lípidos): 5 g /
Carbohidratos: 5,8 g / Sodio: 585 mg.

Fecha de última actualización:
Junio 2012