



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO.

PROGRAMA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURAS BPM.

MANTECA DE CERDO

Denominación del Producto.

Descripción del Producto:

Mantequilla de cerdo

Presentación:

Bote de 16 kg.
Bote de 7 kg.
Bote de 3.5 kg.
Bolsa de 1 kg.
Bote de 850 g.
Venta a granel.

Proceso de Elaboración:

1.- Reposo
2.- Refinado
3.- Envasado

Características del Producto:

Características organolépticas/

OLOR: Característico
SABOR: Característico de grasa de cerdo
TEXTURA: Suave y compacta al tacto
COLOR: Perla

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 lugar fresco a la sombra.

Vida de anaquel:

6 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 cubeta de 16, 7 y 3.5 kg.
Empacado en bolsa de plástico (1 kg).
Empacado en bote de plástico (850 g).

Logística:

Caja de cartón con 25 kg (venta a granel).
Caja de cartón con 22 paquetes de 1 kg c/u (bolsa).
Caja de cartón con 15 botes de 850 g c/u.



INFORMACIÓN NUTRIMENTAL/

Tamaño de la porción: 100 g /
Contenido energético: kJ 1,446.6 (kCal 342.1) /
Proteínas: 16 g / Grasas (lípidos): 29.3 g /
Carbohidratos: 3.6 g / Sodio: 864 mg.

Fecha de última actualización:
Junio 2012