



# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO.

PROGRAMA BUENAS PRÁCTICAS DE  
MANUFACTURAS BPM.

## CARNE AL PASTOR

Denominación del Producto.

### Descripción del Producto:

Carne de cerdo al pastor

### Presentación:

Paquete de 1 kg.

Paquete de 500 g.

### Proceso de Elaboración:

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

### Características del Producto:

#### Características organolépticas/

OLOR: Característico

SABOR: Característico

TEXTURA: Blanda 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:

1 mes bajo condiciones adecuadas.

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

### Empacado:

Embutido en funda plástica de 1 kg.

Embutido en funda plástica de 500 g.

### Logística:

Caja de cartón con 24 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 276 (kCal 1,148) /

Proteínas: 11.5 g / Grasas (lípidos): 12.5 g /

Carbohidratos: 20 g / Sodio: 27 mg.

Fecha de última actualización:  
Junio 2012