



# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO.

PROGRAMA BUENAS PRÁCTICAS DE  
MANUFACTURAS BPM.

## PIERNA AHUMADA

Denominación del Producto.

### Descripción del Producto:

Pierna de cerdo ahumada.

### Presentación:

Pierna de 2 kg en forma de granada.

Pierna de 3 kg.

### Proceso de Elaboración:

- 1.- Limpieza
- 2.- Preparación y mezcla
- 3.- Inyección
- 4.- Cocimiento
- 5.- Ahumado
- 6.- Empacado

### Características del Producto:

#### Características organolépticas/

OLOR: Característico

SABOR: Característico

TEXTURA: 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:

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 bolsa de plástico sellada al vacío, contenida en caja de cartón como embalaje.



### INFORMACIÓN NUTRIMENTAL/

Tamaño de la porción: 100 g /  
Contenido energético: kJ 501.5 (kCal 118.5) /  
Proteínas: 15.7 g / Grasas (lípidos): 1.7 g /  
Carbohidratos: 10.1 g / Sodio: 1,400 mg.

Fecha de última actualización:  
Junio 2012