



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO.

PROGRAMA BUENAS PRÁCTICAS DE
MANUFACTURAS BPM.

LONGANIZA Y CHORIZO DE SOYA Denominación del Producto.

Descripción del Producto:

Chorizo de soya

Presentación:

Embutido de 15 Kg.

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:

Embutido en tripa sintética (chorizo).

Embutido en tripa natural de cerdo (longaniza).

Logística:

Caja de cartón con 15 kg (chorizo).

Caja de cartón con 20 kg (longaniza).



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