



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO.

PROGRAMA BUENAS PRÁCTICAS DE
MANUFACTURAS BPM.

TOCINO AHUMADO

Denominación del Producto.

Descripción del Producto:

Tocino de cerdo ahumado

Presentación:

Barra de 3 a 6 kg.

Paquete rebanado de 500 g.

Proceso de Elaboración:

- 1.- Amarre
- 2.- Inyección
- 3.- Reposo
- 4.- Cocimiento
- 5.- Enfriamiento
- 6.- Ahumado
- 7.- Enfriamiento
- 8.- Corte (opcional)
- 9.- Empacado

Características del Producto:

Características organolépticas/

OLOR: Característico

SABOR: Característico

TEXTURA: Blanda, firme y compacta al tacto

COLOR: Rosa pálido entreverado con beige

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 sellada al vacío para presentación de pieza de 3 a 6 kg.

Empacado en bolsa de plástico sellada al vacío de 500 g.

Logística:

Caja de cartón con 5 piezas de 3 a 6 kg.

Caja de cartón con 45 piezas de 500 g.



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