



# FICHA TÉCNICA



## CHORIZO FRESCO DE CERDO

# CHORIZO FRESCO DE CERDO



Nombre	Nomenclatura	Código de prod. terminado   SENASA	Área	Formato
Chorizo fresco de cerdo envasado al vacío.	CH-V-01-E-01	101739/2	Chacinado/sala de envasado	Venta al peso
Duración	60 Días (a -2°C a 5°C)			

## 1. DESCRIPCIÓN

Embutido tradicional elaborado con carne picada fresca seleccionada de la línea de jamón y sazonada con condimentos y especias para darle su sabor característico. Este embutido se introduce en una cubierta natural lo que contribuye a su textura suave y jugosa. Se caracteriza por su sabor ahumado y ligeramente picante.

FECHA: AGOSTO 2024

## 2. ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO

RENDIMIENTO (CANAL 110 KG): NO APLICA

PESO DE LA PIEZA: 110 G

NIVEL Y ASPECTO DE LA GRASA: NO APLICA

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Olor: Característico del producto. No rancio, no fétido, no ácido.

Color: No marrón, no verdoso, no piezas oscuras o amarillentas.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO:

Libre de hematomas, raspaduras de huesos, cartilagos.

## 3. REQUISITOS SANITARIOS

RECUENTO DE AEROBIOS	n=5, c=3, m=10(6), M=10(7)
RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI/G	n=5, c=3, m=100, M=500
RECUENTO DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO/G	n=5, c=3, m=100, M=1000
ESCHERICHIA COLI O157:H7/NM	n=5, c=0 Absence/Ausencia /65
SALMONELLA SPP	n=5, c=0 Absence/Ausencia /10
LISTERIA MONOCYTOGENES	n=5, c=0 Absence/Ausencia /10



# CHORIZO FRESCO DE CERDO



## 4. ESPECIFICACIONES DE EQUIPOS EN PROCESO

### Equipo de vacío:

- Presión de vacío: 6-7 mbar
- Temperatura de sellado: 140°C
- Ciclos por minuto: 7

FECHA: AGOSTO 2024

## 5. ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE Y EMBALAJE

ENVASADO PRIMARIO	Producto empacado al vacío con proceso de termosellado en bolsa cryovac 350x550 mm x50 micrones
ENVASADO SECUNDARIO	Caja color caramelo tipo fondo y tapa (Fondo 595x395x150 mm; Tapa 600x400x150mm).
UNIDADES POR CAJA	4
TARA	NO APLICA
KILOS POR CAJA	18 - 20 kg. promedio.
CAJAS POR PALLET	40

## 6. ESPECIFICACIONES DE ETIQUETADO

El producto llevará una etiqueta interna en contacto con el producto y una etiqueta externa pegada en la caja.

Requerimientos de etiquetado externo:

- Nombre del producto
- Código del producto SENASA
- Datos del establecimiento
- Identificación del lote
- Fecha elaboración
- Fecha vencimiento
- Peso neto (Kg)

Condiciones de manejo: Conservar refrigerado entre -2°C y 5°C.

Una vez abierto el envase consumir dentro de las 72hs.

Asegurar la cocción de modo tal que, al corte, no desprenda jugos rosados ni tengan vestigios de tal color en la superficie de corte.

## 7. CONDICIÓN DE ALMACENAMIENTO Y MANEJO

### Almacenamiento interno:

- Temperatura de la pieza hasta el empaque: De -2°C a 5°C
- Temperatura de almacenamiento: -2°C a 5°C.

Condición de liberación: de -2°C a 5°C.

Condición de transporte: Set point -2°C a 0°C

