


# FICHA TÉCNICA MINI TORTA DE HAMBURGUESAS

Código de Producto	3071	Categoría	CONGELADO	Registro Sanitario	XXX
Descripción	Torta formada a base de carne de res y cerdo, grasa de res y condimentos.				
Lista de ingredientes			Presentación y embalaje		
Carne de res, carne de cerdo, aceite de oliva, agua, especias naturales deshidratadas.			Empaque primario: Bolsa de polietileno y poliamida, sellado al vacío		
Especificaciones:	80g +/- 5g	Unidad de medida:	Gramos		
Vida útil	3 meses	Almacenamiento y transporte	Congelación a -18°C		
Información de etiqueta	Nombre de producto, tipo de sabor, peso neto, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote de producción.				
Especificaciones	Criterios de aceptación				
Características Organolépticas	Descripción				
Apariencia	Color rojo cárnico, sin coloración verdosa y oscuras. Sin exceso de grasa o tejido conectivo				
Olor	Ausencia de acidez o rancidez.				
Textura	Firmeza o ternura a la punción manual				
Características Físicas	Ausencia de partículas extrañas.				
Características Químicas	Rango				
Ausencia de pesticidas, preservantes, desinfectantes, antibióticos u hormonas					
Humedad	N/A				
Grasa Total	N/A				
Cenizas	N/A				
Proteína Total	N/A				
Carbohidratos	N/A				
<sup>1</sup> Parámetros Microbiológicos	Límite Máximo Permitido		<p style="text-align: center;">Departamento de Calidad</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Departamento de Producción</p>		
Escherichia coli	10 UFC/g				
Salmonella spp/25g	Ausencia				
Coliformes fecales	93 NMP/g				
			<p>Referencias:</p> <p>1. Reglamento técnico RTCA 67.04.50:08 Alimentos. criterios microbiológicos para la inocuidad de alimentos.</p>		