

Longaniza

de cerdo



Sugerencia de Consumo

DKAR®

Ficha Técnica de Producto

NUEVA
IMAGEN



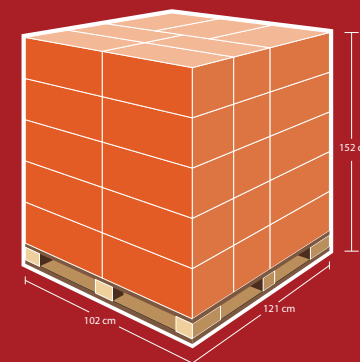
Cont. **1** pieza

Declaración Nutricional		Tamaño de la porción: 100 g	
Contenido Energético	1299.67 kcal (314.04 kJ)	Carbohidratos totales	1.51 g
Proteínas	14 g	Azúcares	1 g
Grasas Totales	28 g	Fibra dietética	4 g
Grasa Saturadas	10.77 g	Sodio	732.65 mg

Proveedor	Productos Finos DKAR, S.A. de C.V.
Marca comercial	DKAR®
País de origen	México
Presentación	Paquete rectangular al algo vacío 1 pieza
Peso	4.000 kg (tolerancia + 0.300 kg)
Clasificación	Embutido-Madurado
Categoría	No Aplica
Uso del producto	Venta a granel
Vida de anaquel	2 meses
Transporte y conservación	Temperatura controlada con refrigeración entre 2° C y 4° C, limpio y sanitizado.
Código de barras EAN-13	
Sugerencias de manejo	<ul style="list-style-type: none"> - Conservar en un lugar sin exposición a la luz solar o a la luz artificial muy intensa. - No mezclar con lácteos, verduras, huesos u otros alimentos que puedan contaminarlo. - No golpear ni maltratar la pieza. - Evitar el rezago. - Mantener limpia la rebanadora.
Descripción del producto	Es un producto crudo, fresco y embutido en tripa de cerdo natural en porciones de aproximadamente 1 metro de longitud, que se elabora a base de carne de cerdo refrigerada y condimentos adicionados. Tiene un color rojo-naranja característico y un aroma muy agradable al olfato.
Marco regulatorio	NOM-251-SSA1 (Buenas Prácticas de Manufactura BPM's) NOM-051-SCFI (Etiquetado)
Ingredientes	Carne de cerdo, grasa de cerdo, chile guajillo, sal yodada, condimentos y conservadores.

Declaración de alérgenos	Elaborado en planta donde se procesa leche, huevo, nueces, cacahuates y derivados de soya
Características fisicoquímicas	Humedad: 76.50% Grasa (Lípidos): 2.00% Proteína total: 15.00% Proteína libre de grasa: 14.00 Fécula < 2.00
Factores de calidad sanitaria	NOM-251-SSA1-2009
Atributos sensoriales	Apariencia: Color rosado y marmoleado. Aroma: Cárnico y condimentado. Sabor: Cárnico y condimentado.
Especificaciones Microbiológicas	Enterobacterias ufc/g ≤ 100 Staphylococcus aureus ufc/g ≤ 100 Clostridium sulfito-reductores ufc/g ≤ 100 Listeria monocytogenes ufc/ ≤ 100 Salmonella en 25g. Ausencia

Estiba	
Tipo de tarima	Madera CHEP
Cajas por tarima	35
Acomodo	7 cajas x estiba x 5 estibas x tarima
Altura del arreglo	1.52 mts.



Listado de defectos en el producto	
Seguridad e inocuidad	Crítico
Incumplimiento en normatividad oficial	Crítico
Incumplimiento en parámetros sensoriales	Mayor

Centro de producción	
País: México, Estado: México, Provincia: Chicoloapan	
Datos de contacto: Teléfono (55) 5730-1884, (55) 5730-7577 Móvil (55) 5462-4459	
Correo electrónico: info@dkar.mx	
Sitio web: www.dkar.mx	

Listado de defectos en el empaque primario	
Funda rasgada	Crítico
Empaque sin vacío	Mayor
Forma del producto	Mínimo
Etiquetado ilegible	Mayor
Falta de codificación	Crítico

Lote y fecha de caducidad		
LOTE: 16 - 11 - 16	320	8:20
día mes año	día juliano	hora
CAD: 11 - 01 - 17	M4	H1
día mes año	máquina	horno

Descripción del empaque primario	
Presentación	Kilogramos
Material	Funda termoencogible
Capacidad	Entre 3.700 a 4.000 kg
Impresión	Flexografía a 8 tintas
Etiquetado	El producto cuenta con una etiqueta con el nombre del producto, código de barras, contenido neto, información nutrimental y lista de ingredientes.

