

Tocineta

de cerdo



EXCESO SODIO **EXCESO GRASAS SATURADAS**

SECRETARIA DE SALUD

Sugerencia de Consumo

DKAR®


Ficha Técnica de Producto

NUEVA IMAGEN



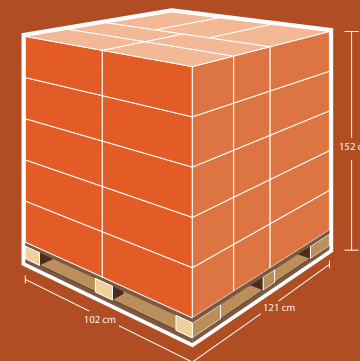
Cont. **1** pieza

Declaración Nutricional		Tamaño de la porción: 100 g	
Contenido Energético	1299.97 kcal (314.04 kJ)	Carbohidratos totales	1.51 g
Proteínas	15.0 g	Azúcares	1 g
Grasas Totales	28.00 g	Fibra dietética	4.0 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 alto vacío 1 pieza
Peso	4.000 kg (tolerancia + 0.300 kg)
Clasificación	Embutido
Categoría	No Aplicat
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	 7 503010 851585
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	Producto cárnico procesado, cocido a baño maría y posteriormente ahumado, elaborado con carne y grasa de cerdo en forma rectangular empacado al alto vacío con funda termoencogible. Ideal para acompañar hamburguesas, hot dogs y otras preparaciones de comida rápida.
Marco regulatorio	NOM-251-SSA1 (Buenas Prácticas de Manufactura BPM's) NOM-051-SCFI (Etiquetado)
Ingredientes	Carne de cerdo, panceta de cerdo, fécula de papa, agua, sal yodada, proteína aislada de soya, condimentos, carragenina, fosfato de sodio, azúcar, eritorbato de sodio, nitrito de sodio, color carmín, ahumado natural con madera fin (encino).

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
<small>día mes año</small>	<small>día juliano</small>	<small>hora</small>
CAD: 11 - 01 - 17	M4	H1
<small>día mes año</small>	<small>máquina</small>	<small>horno</small>

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 nutricional y lista de ingredientes.

