

FICHA TÉCNICA TRIPA SALADA CORDERO			
Elaborado por	KATHERINE VALDÉS	Código	FT-01
Revisado Por	JORGE GALDAMES	Versión	03
Aprobado por	JORGE GALDAMES	Fecha Elab.	AGOSTO 2012

FICHA TECNICA PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO	TRIPA SALADA DE CORDERO
---------------------------	--------------------------------

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<i>Corresponde a sub producto de cordero. Limpio, sin contenido intestinal y sin orificio. Enrollado y salado como método de conservación.</i>	
	Color	<i>Blanco opaco/grisáceo.</i>
	Olor	<i>Característico a tripa.</i>
	Textura	<i>Suave</i>
	Ingredientes	<i>Tripa de cordero, sal.</i>
	Calibre/Longitud	Madeja: <i>Calibre (mm): 16/18; 18/20; 20/22; 22/24; 24/26; 26/+.</i> <i>Largo: 90 m.</i>

CONDICIONES DE CONSUMO	<i>Lavar suavemente la tripa (para retirar la sal) antes de utilizar para embutir. Remojar al menos 30 minutos antes de utilizar para embutir, procurando humectar levemente el interior del producto. Este producto no debe ser consumido crudo.</i>
-------------------------------	---

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Microorganismo	Máximo
	<i>Recuento aerobios mesófilos</i>	
<i>Salmonella en 25 g</i>		<i>Ausencia</i>
<i>Listeria monocytogenes</i>		<i>100 (UFC/g)</i>
<i>Según lo dispuesto en el Reglamento Sanitario de los Alimentos art. 173 (inciso 10) y 174.</i>		

ENVASADO	<i>En bolsas plásticas de polietileno de alta densidad; mallas de polietileno de alta densidad o bidones. (Según requerimiento de cliente).</i>
-----------------	---

VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	<i>365 días a partir de la fecha de elaboración en las condiciones de almacenamiento descritas.</i>
------------------------------	---

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	<i>Almacenamiento refrigerado (3° a 6°C), en envase cerrado.</i>
--------------------------------------	--

METODO DE DISTRIBUCIÓN	<i>Camión refrigerado.</i>
-------------------------------	----------------------------

IMAGEN DEL PRODUCTO TERMINADO	
--------------------------------------	--

TABLA DE REVISIONES

Numero revisión	Fecha última revisión	Descripción del cambio
00	08/10/12	Se incorpora: ingredientes; método de distribución; envasado; se modifican criterios microbiológicos manteniendo RAM, salmonella y listeria.