
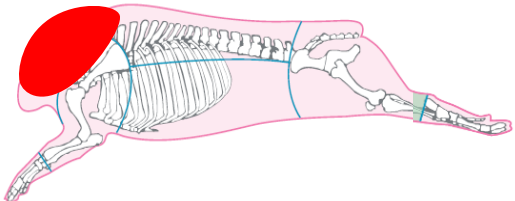


Nombre	Bondiola		
Tipo de producto	Carne de cerdo Fresca	Codificación producto:	XX
Nombres Comunes	Bondiola, Cabeza de lomo		
Procedencia materia prima	Granjas certificadas libre de peste porcina clásica (con o sin vacunación) (ICA).	Planta de beneficio con autorización sanitaria INVIMA.	
Descripción general	Corte obtenido de la parte dorsal del cuello de cerdo, sin piel, sin hueso, con recubrimiento de grasa y limpieza de tejido conectivo adicional.		
Obtención del corte	Se obtiene una vez retirado el brazo de la canal, realizando el corte desde el origen del musculo largo dorsal (lomo) teniendo como guía el cuarto espacio intercostal hacia la cabeza; retirándolo de los huesos del cuello y acondicionando el exceso de grasa y tejido conectivo.		
Características sensoriales	Color: Rosado característico de la carne de cerdo. Textura: Consistencia blanda y elástica al tacto. Olor: Característico a carne de cerdo fresca. Apariencia: libre de hematomas, coágulos y petequias.		
Características microbiológicas	<i>E. Coli</i> : < 100 /g. <i>Salmonella Sp.:</i> Ausencia/25g. <i>Staphylococcus Aeurus</i> Coagulasa Positiva: < 100 u.f.c./g Esporas sulfito sulfito reductor. < 100 u.f.c/g.		
Características fisicoquímicas	% Proteína: mínimo 15% % grasa: Máximo 10% % humedad: entre el 70 y el 75%		
Material de empaque	Empaque al vacío: Bolsa termoencogible para empaque al vacío o película termoformadora para empaque al vacío. Empaque a granel: Bolsatina o bolsa cerrada de polietileno de baja densidad.		

Presentaciones comerciales	Embalaje de acuerdo a material de empaque y capacidad de caja/canastilla.
Condiciones de conservación	Refrigeración a una temperatura entre 0 y 4°C, Congelación a una temperatura entre -18 y -20°C; protegido de los rayos solares y de productos con olores fuertes.
Etiquetado	Incluir dentro de la etiqueta: <ul style="list-style-type: none"> - Nombre o razón social del establecimiento fabricante - Dirección y teléfono - Autorización sanitaria / código planta Invima. - Nombre del producto - Ingredientes (carne de cerdo) - Número de lote - Fecha de beneficio - Fecha de empaque - Fecha de vencimiento - Sistema de conservación: (refrigerado / congelado). - Uso previsto del alimento (producto crudo) - Peso neto
Vida útil estimada	Refrigeración: 5 días a granel; 25 días en empaque al vacío. Congelación: 6 meses. (Vida útil obtenida mediante validación microbiológica)
Control en distribución	Realizar almacenamiento bajo las condiciones de temperatura establecidas, conservando la temperatura especificada en la etiqueta del producto.
Forma de consumo	<ul style="list-style-type: none"> - Producto crudo, se sugiere cocción en todas sus preparaciones. - Consumir antes de la fecha de vencimiento estipulada en la etiqueta. - Una vez abierto el empaque consumir en el menor tiempo posible.
Grupo poblacional	Todo tipo de consumidor en los diferentes canales de comercialización, menos aquella población que tenga restricciones médicas.