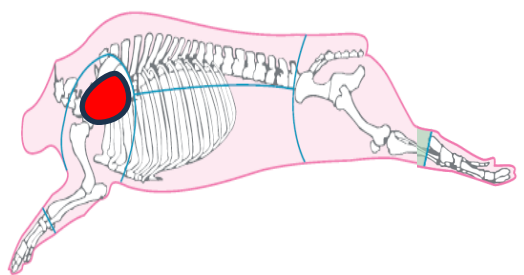


| | | | |
|--|--|---|----|
| Nombre | Paletín de cerdo | | |
| Tipo de producto | Carne de cerdo Fresca. | Codificación producto: | xx |
| Nombres Comunes | Pechuga de cerdo, Paletín de cerdo | | |
| Procedencia materia prima | Granjas certificadas libre de peste porcina clásica (con o sin vacunación) (ICA). | Planta de beneficio con autorización sanitaria INVIMA. | |
| Descripción general | Cortes obtenidos del brazo del cerdo, con hueso, sin piel, con arreglo de grasa. | | |
| Obtención del corte | Partiendo del brazo completo, Se realizan cortes en la articulación escapulo humeral, para separar el hueso de la escapula, una vez liberado el hueso, se realiza un corte de una porción de Carne alrededor del hueso de forma que asemeje la pechuga de pollo. |  | |
| Características sensoriales | <p>Color: Rosado característico de la carne y piel de cerdo, hueso blanco y rojizo característico.</p> <p>Textura: Consistencia firme y elástica al tacto, con presencia de hueso.</p> <p>Olor: Característico a carne de cerdo fresca.</p> <p>Apariencia: libre de hematomas, coágulos y petequias.</p> | | |
| Características microbiológicas | <p><i>E. Coli</i>: < 100 /g.</p> <p><i>Salmonella Sp.:</i> Ausencia/25g.</p> <p><i>Sthaphylococcus Aeurus</i> Coagulasa Positiva: < 100 u.f.c./g</p> <p>Esporas sulfito sulfito reductor. < 100 u.f.c/g.</p> <p>(Decreto 1500/2007, Decreto 2270/2012 y Resolución 240/2013)</p> | | |
| Características fisicoquímicas | <p>% Proteína: mínimo 15%</p> <p>% grasa: Máximo 10%</p> <p>% humedad: entre el 70 y el 75%</p> | | |

| | |
|------------------------------------|---|
| 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 que requiere 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. |