

 RUPANCO	FICHA TÉCNICA CHURRASCO ESPECIAL INTERFOLIADO 2 Kg	Código	A01-POE04
		Revisión	04
		Fecha	Junio 2025
		Página	1 de 4

I. ANTECEDENTES DEL PRODUCTO

Nombre del Producto	CHURRASCO ESPECIAL
Presentación	Congelado, Interfoliado
Contenido Neto	En caja de 2Kg interfoliado.
EAN 13 (2 kg)	7804662550094
Descripción de producto terminado	Producto 100% procesado.
Perfil Sensorial	✓ Color: marrón brillante ✓ Aroma: a carne fresca, libre de indicios de descomposición. ✓ Apariencia: forma circular, bordes lisos, libre de aglomeraciones de grasa. ✓ Textura: blanda.
Uso Previsto	Consumo cocido, cocinar a temperaturas superiores a 75°C.
Grupo Vulnerable	Producto alto en sodio, no apto para personas con hipertensión arterial y enfermedad renal. No apto para niños.
Ingredientes	Carne de cerdo, agua, carne de vacuno, sal, polifosfato de sodio, dextrosa, citrato de sodio, glutamato de sodio, proteína animal, carregenina, eritorbato de sodio. Marinado al 33%.
Información del Fabricante	Elaborado por Sociedad Comercial Rupanco SPA, Parinacota 250, Quilicura, Santiago. Res. SEREMI de Salud R.M. N° 1413346387 del 06 de Abril del 2015. Fabricación Chilena.
Envase Primario	Lámina suelta en alta densidad AD, de polietileno PE. Color rosado, sin impresión
Envase Secundario	Caja de cartón corrugado con impresión, 480bb (14L).

II. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (*)

	Parámetros	Unidad	100 g.	1 Porción(*)
	Energía	Kcal	95.4	47,7
	Proteínas	g	12.4	6,29
	Grasa Total	g	4.97	2,49
	Grasa saturadas	g	1.56	0,78
	Grasa monoinsat	g	2.16	1,08
	Grasa poliinsat	g	1.23	0,62
	Ác. grasos Trans	g	0.17	0,09
	Colesterol	mg	48.1	24,1
	H. de C. Disponibles	g	0.27	0,14
	Azúcares Totales	g	0.00	0,00
	Sodio	mg	692	346

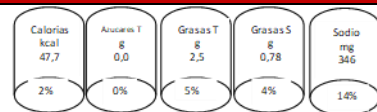
(*) Porción: 1 churrasco (50 g); Porciones por envase: Aprox. 40 unidades.

	FICHA TÉCNICA CHURRASCO ESPECIAL INTERFOLIADO 2 Kg	Código	A01-POE04
		Revisión	04
		Fecha	Junio 2025
		Página	2 de 4

III. CONTAMINANTES

Materias Extrañas	Producto libre de materias extrañas de cualquier tipo.
Metales Pesados	Este producto cumple con los límites de metales pesados y residuos indicados en art. 160 y 170 del RSA vigente.
Dioxinas y Bifenilos Policlorados	Este producto cumple con los límites de dioxinas y bifenilos clorados indicados en el Título IV de los contaminantes y residuos, Párrafo V, art. 170 del RSA vigente.
Residuos de antibióticos	Este producto cumple con lo dispuesto en la Resolución exenta N°1462 (Residuos De medicamentos veterinarios de alimentos destinados al consumo humano).

IV. GDA



* NDR basado en una dieta recomendada de 2000 kcal

V. DESCRIPTORES NUTRICIONALES



VI. INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA (Según 10.4 Artículo 173, Párrafo III del RSA Dcto N°977/96)

Parámetro	Límites por gramo	
	m	M
Recuento aerobios mesófilos	10 ⁶	10 ⁷
S. aureus	10 ²	10 ³
C. perfringens	10 ²	10 ³
Salmonella en 25 g	0	----

VII. CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

Humedad (%)	15% - 50%
Aw	< 0,94
Cenizas (g)	< 5
pH	5,5 a 7,0
Hierro (mg)	1.0 a 1.5 mg
Proteína (g)	12 – 15

VIII. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Alérgenos (Resolución 427 del 03/07/10 Minsal)	Está presente como Ingrediente	Está presente en la línea de producción	Está presente en las bodegas
Cereales que contienen gluten: trigo, avena, cebada y centeno, espelta o sus cepas híbridas y productos de éstos.	No	No	No

	FICHA TÉCNICA CHURRASCO ESPECIAL INTERFOLIADO 2 Kg	Código	A01-POE04
		Revisión	04
		Fecha	Junio 2025
		Página	3 de 4

Crustáceos y sus productos.	No	No	No
Huevo y sus productos.	No	No	No
Pescados y productos pesqueros.	No	No	No
Maní y sus productos.	No	No	No
Soya y sus productos.	No	No	No
Leche y productos lácteos (incluida lactosa).	No	No	No
Nueces y productos derivados.	No	No	No
Sulfitos en concentraciones de 10 mg/Kg o más.	No	No	No

IX. MANTENCIÓN Y VIDA ÚTIL

Condiciones de Mantención	: Mantener congelado entre -12 y -18°C.
Duración	: Duración 12 meses a partir de la fecha de elaboración.

X. INDICACIONES DE CONSUMO

Para preparar, cocinar congelado, No descongelar.
Consumir bien cocido a temperatura superior a 75°C. No requiere incorporar sal.

Cocinadas a la plancha	Cocidas en Horno
✓ Vierta una pequeña cantidad de aceite sobre la Plancha caliente. ✓ Ubique los churrascos. ✓ Espere a que vote su exquisito jugo ✓ Cocine por 2 minutos más, hasta que quede totalmente cocido.	✓ Agregue una pequeña cantidad de aceite y espere a que se caliente. ✓ Incorpore los exquisitos churrascos. ✓ Espere a que vote su exquisito jugo ✓ Cocine por 2 minutos más, hasta que quede totalmente cocido.

XI. CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha	Contenido...
01	Octubre 2028	Creación documento.
02	Sept. 2019	Actualización documento.
03	Dic. 2020	Actualización documento: Tabla Nutricional

	FICHA TÉCNICA CHURRASCO ESPECIAL INTERFOLIADO 2 Kg	Código	A01-POE04
		Revisión	04
		Fecha	Junio 2025
		Página	4 de 4

04	Junio 2023	Actualización documento: Se agrega GDA, Descriptores Nutricionales, características fisicoquímicas.
----	------------	---