I. ANTECEDENTES DEL PRODUCTO

Nombre del Producto	**HAMBURGUESA BLEND MIX**
Presentación	Display de 100g (1 porción x envase)
Contenido Neto	Caja de 10 unidades de 1 kg, Caja de 5 kg con 50 unidades
EAN 13 / DUN 14	7804662550148 / 27804662550142 - 17804662550145
Información del Fabricante	Elaborado por Sociedad Comercial Rupanco SPA, Camino del Cerro 4932, Huechuraba, Santiago. Res. SEREMI de Salud R.M. 1813276553 del 08 de agosto del 2018. Fabricación Chilena.
Descripción de producto terminado	Producto 100% procesado. Producto Congelado.
Ingredientes	Carne de cerdo, carne de proteína de ave, agua, carne de vacuno, fosfato (sodio y potasio), fibra vegetal, sal, citrato de sodio, péptidos de origen animal, goma xantan, polidimetilsiloxano, orégano, cilantro, pimienta negra. Marinado al 25%.
Perfil Sensorial	✓ Color: Característico a carne, brillante. ✓ Aroma: A carne fresca, libre de indicios de descomposición. ✓ Apariencia: Medallón circular de 100 g de peso neto. ✓ 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.
Envase Primario	Film BOPP Matte, 365x180 mm, Taca 25x10mm.
Envase Segundario	Estuche de cartón corrugado, 250x130x95 mm.

II. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (*)



Porción: 1 hamburguesa (100 g)

Porciones por Envase: 1

	Unidad	100 g.	1 Porción
Energía	Kcal	99.4	99.4
Proteínas	g	13	13
Grasa Total	g	4.48	4.48
Gasa saturadas	g	1.39	1.39
Grasa monoinsat	g	1.90	1.90
. Grasa poliinsat	g	1.07	1.07
Ác. grasos Trans	g	0.15	0.15
Colesterol	mg	46.6	46.6
H. de C. Disponibles	g	1.29	1.29
Azúcares Totales	g	0.85	0.85
Sodio	mg	729	729

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 Titulo 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



V. DESCRIPTORES NUTRICIONALES



VI. INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA (Según 10.4 Artículo 173 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. CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS

Humedad (%)	50 – 75%
Aw	0,97 – 0,99
Cenizas (%)	2 – 3 %
pH	5 - 6
Hierro (mg)	2,7
Proteína (g)	15 – 30

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

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

Recomendamos cocinar congelado, en caso de descongelar para cocinar, no volver a congelar.
Consumir bien cocido a temperatura superior a 75°C. No requiere incorporar sal.

Fritas en Sartén	Cocidas en Horno
✓ Precalentar el sartén a temperatura media. ✓ Condimentar a gusto ✓ Freír entre 3 a 4 minutos. ✓ Servir	✓ Precalentar el Horno a 170°C. ✓ Condimentar a gusto. ✓ Hornear 10 minutos por lado. ✓ Servir.

XI. CONTROL DE CAMBIO

Versión 01	2017	Creación de documento.
Versión 04	2021	Actualización de documento, adición de información de GDA, Descriptores nutricionales, Envase de producto, Contaminantes (Metales pesados).
Versión 05	2022	Actualización, se coloca las dimensiones del estuche de cartón.
Versión 06	2025	Actualización Documento: Se agrega características físico químicas.