I. ANTECEDENTES DEL PRODUCTO

Nombre del Producto	Lomo Vetado de Cerdo
Presentación	Producto congelado envasado al vacío de 2.5 kg.
Descripción de producto terminado	Producto obtenido de la limpieza y desposte de las piezas de cerdo.
Perfil Sensorial	✓ Color: Característico a carne fresca, superficie brillante y húmeda. ✓ Aroma: Ausencia de olores asociados a la descomposición. ✓ Apariencia: Ausencia de elementos extraños y de limo. ✓ Textura: Firmeza a la punción manual.
Uso Previsto	Materia prima para la elaboración de productos.
Ingredientes	Lomo vetado de cerdo.
Información del Fabricante	Procesado 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.

II. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (*)



Parámetros	Unidad	100 g.
Energía	Kcal	164
Proteínas	g	16.2
Grasa Total	g	11.4
Gasa saturadas	g	4.4
Grasa monoinsat	g	4.4
Grasa poliinsat	g	1.3
Ác. grasos Trans	g	0.0
Colesterol	mg	59
H. de C. Disponibles	g	0.1
Azúcares Totales	g	0.1
Sodio	mg	66

IMAGEN REFERENCIAL. ** Datos tabla nutricional USDA.

III. DESCRIPTORES NUTRICIONALES

SIN SELLOS

IV. 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.

V. INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA (Según 10.1 Artículo 173, Párrafo III del RSA Dcto N°977/96)

Parámetro	Límites por gramo	
	m	M
Recuento aerobios mesófilos	10^6	10^7
Salmonella en 25 g	0	----

VI. 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

VII. MANTENCIÓN Y VIDA ÚTIL

Condiciones de Mantención / Duración	✓ Congelado (≥ -18°C): 12 meses desde su fecha de elaboración. ✓ Refrigerado (0 a 5°C): 9 días, desde su fecha de elaboración.

10 INDICACIONES DE CONSUMO

Consumir bien cocido a temperatura superior a 75°C. No requiere incorporar sal.