I. ANTECEDENTES DEL PRODUCTO	
Nombre del Producto	MOLIDA ESPECIAL TUBO
Presentación	Tripa de 250 g
Contenido Neto	En presentación de 3 kg.
Descripción de producto terminado	Producto 100% procesado.
EAN 13	7804662550247
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.
Ingredientes	Carne de cerdo, agua, carne de vacuno, proteína de ave, sal, polifosfato de sodio, dextrosa, citrato de sodio, glutamato monosodico, proteína animal, goma xantan, eritorbato de sodio, ascorbato de sodio, dioxido silico amorfo. 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.

II. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (*)



Parámetros	Unidad	100 g.	1 Porción(*)
Energía	Kcal	105	84
Proteínas	g	14.1	11.3
Grasa Total	g	5.35	4.28
Gasa saturadas	g	2.07	1.66
Grasa monoinsat	g	0.27	0.22
. Grasa poliinsat	g	2.99	2.39
Ác. grasos Trans	g	2.20	1.76
Colesterol	mg	72.7	58.2
H. de C. Disponibles	g	0.00	0.00
Azúcares Totales	g	0.00	0.00
Sodio	mg	161	129

(*)1 porción: ½ Taza (80 g)

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.

IV. 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	----

V. 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

VI. 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.

VII. 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.

A la Plancha y/ Sartén

- ✓ Incorporar 1 cucharadita de aceite al sartén o la plancha, precalentar a temperatura media.
- ✓ Cocinar por 10 minutos, hasta que el producto quede completamente cocido.
- ✓ Servir.