I. ANTECEDENTES DEL PRODUCTO

Nombre del Producto	Pechuga de Pavo
Presentación	Bolsa de 1 kg envasado al vacío. Producto congelado. Producto sin procesar
Contenido Neto	1 unidad de 1 kg cada uno, contenidas en cajas de 5 kg
EAN 13 / DUN 14	-
Información del Fabricante	Envasado por Sociedad Comercial Rupanco SPA, Camino del Cerro 4932, Huechuraba, Santiago. Res. SEREMI de Salud R.M. 1813276553 del 08 agosto del 2018. Fabricación Chilena.
Descripción de producto terminado	Producto envasado al vacío, sin procesamiento.
Ingredientes	Pechuga de pavo
Perfil Sensorial	**Color**: Rosa pálido brillante **Aroma:** A carne fresca, libre de indicios de descomposición **Apariencia:** Trozo libre de aglomeraciones de grasa **Textura:** Blanda
Uso Previsto	Consumo cocido, cocinar a temperaturas superiores a 75°C

II. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (*)



Parámetros	Unidad	100 g.	1 Porción(*)
Energía	Kcal	103	82
Proteínas	g	22,1	17,7
Grasa Total	g	1,4	1,1
Gasa saturadas	g	0,5	0,4
Grasa monoinsat	g	0,4	0,3
. Grasa poliinsat	g	0,5	0,4
Ác. grasos Trans	g	0,0	0,0
Colesterol	mg	48,8	39
H. de C. Disponibles	g	0,4	0,3
Azúcares Totales	g	0,4	0,3
Sodio	mg	96	77

(*)1 porción: 80 g

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 10.4 Artículo 173, 174 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	----
Listeria monocytogenes	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	: Mantener congelado entre -12 y -18°C.
Duración	: Duración 12 meses a partir de la fecha de elaboración.

VIII. INDICACIONES DE CONSUMO

Para preparar, cocinar congelado, No descongelar.
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.