

|   |   |                        |
|---|---|------------------------|
|  | <b>FICHA TECNICA</b><br><b>CORTEZA DESHIDRATADA</b> | FT-PT-012<br>VERSION 1 |
|   |   | Junio de 2020          |
|   |   |                        |

|   |  |            |             |
|---|--|------------|-------------|
| <b>NOMBRE DEL</b>                                       | <a href="#">Corteza Deshidratada de cerdo (PELLET)</a>   |            |             |
| <b>DESCRIPCION DEL PRODUCTO:</b>                        | Producto elaborado a base de la piel seleccionada del lomo del cerdo que se somete a un proceso de desgrasado industrial, deshidratado en su propia grasa, salado y troquelado.  |            |             |
| <b>CARATERISTICAS FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS</b> |  | <u>MIN</u> | <u>MAX</u>  |
|   | Proteinas  | 75,0 %     | —           |
|   | Humedad (%)  | —          | 10,0 %      |
|   | Grasa(%)   | —          | 15,0 %      |
|   | Sal (%)  | 2,0%       | 5,0 %       |
|   | Peroxidos  | —          | 15 Meq.0/Kg |
|   | Defectos *   | —          | 5,0 %       |
|   | Marcas De Tinta  | —          | 2,0 %       |
|   | Nota: Se entiende por defectos la presencia de oscuros, cortes no homogéneos, aspecto blanquecino, restos de pelo del animal.  |            |             |
| <b>CARATERISTICAS ORGANOLEPTICAS</b>                    | Color: Avellana Claro, Rojizo<br>Olor: Característico del tocino<br>Textura: Dura Compacta, piezas sueltas<br>Sabor: Característico del chicharrón de cerdo  |            |             |
| <b>TIPO DE CONSERVACION</b>                             | Mantener Almacenado En Un Lugar Fresco y Seco, Aislado del Suelo   |            |             |
| <b>PRESENTACION COMERCIAL</b>                           | Envasado en bolsa de polietileno de 30 Kgs peso neto   |            |             |
| <b>VIDA UTIL</b>  | consumir preferiblemente antes de los 6 meses (182) días despues de su fabricacion   |            |             |
| <b>TRANSPORTE</b>                                       | Transportado en Vehiculo de Carga Seca Aislado del Suelo   |            |             |
| <b>INSTRUCCIONES DE CONSUMO</b>                         | *La corteza deshidratada debe freirse para su consumo<br>Las condiciones standard de su fritura son las siguientes:<br>- Utilizar grasa de Cerdo o aceite vegetal apto para consumo de alimentos<br>Temperatura de Fritura: 200 °C<br>- Tiempo De Fritura: 1,30 - 2 Minutos<br>Características del proceso: Las cortezas deben estar sumergidas 100% durante el proceso de fritura |            |             |