

Hoja de Datos Técnicos

DESCRIPCIÓN – Producto obtenido de la carne bovina cocida, deshidratada y molida, de acuerdo a las Buenas Prácticas de Fabricación.

INGREDIENTES – Carne bovina, sal, aceite de soja, antiumectante (dióxido de silicio) y extracto de romero.

APLICACIÓN – Ingredientes para mezclas deshidratadas (sopas, salsas y sopas), entre otras preparaciones culinarias.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS ⁽¹⁾

Reconstitución	Añadir 100ml de agua ferviente en 10g de muestra y mezclar
Sabor y Olor	Típicos
Aspecto	Polvo de coloración castaño oscuro
Humedad (%)	Máximo 5,0
Proteínas (%)	Mínimo 55,0
Grasas (%)	Máximo 30,0
Materias Raras	Ausente

⁽¹⁾ Puede haber pequeñas diferencias en las características del producto, debidas a la variación natural de la materia prima.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS ⁽¹⁾

		n	c	m	M
Cómputo total	UFC/g	5	0	2x10 ⁴	-
Coliformes 35°C	UFC/g	5	0	10 ²	-
Coliformes 45°C ⁽²⁾	UFC/g	5	0	<10	-
S. aureus	UFC/g	5	0	10 ²	-
B. cereus ⁽²⁾	UFC/g	5	0	5x10 ²	-
Salmonella sp ⁽²⁾	/25 g	5	0	Ausente	-

⁽¹⁾ El plan de muestro sigue las normas de La ICMSF (International Commission on Microbiological Specifications for Foods)

⁽²⁾ Conforme la legislación brasileña vigente (RDC nº12 de 02 de enero de 2001 – 12-D)

INFORMACIONES NUTRICIONALES/100g ⁽¹⁾

Valor calórico, kcal	473
Carbohidratos, g	1,9
Proteínas, g	61
Grasas totales, g	25
Grasas saturadas, g	10
Grasas trans, g	0,0
Fibra alimentaria, g	2,5
Sodio, mg	521

⁽¹⁾ Valores típicos o de referencia. No constituyen especificación del producto.

PRESENTACIÓN – Caja de cartón conteniendo bolsa interna de polietileno atóxico. Peso Neto: 20Kg

ALMAZENAJE Y CONSERVACIÓN – En temperatura ambiente, protegido del polvo, humedad y luz, en su embalaje original cerrada.

CARNE DE RES EN POLVO



COD.: 120.050.333 – REV.: 02

TRANSPORTE - En temperatura ambiente, en vehículos limpios, protegidos del polvo, humedad y materiales que puedan ofrecer riesgos de contaminación.

CADUCIDAD - 12 meses, si mantenido en su embalaje original cerrada.



La información contenida en este documento no exime al usuario de la verificación de las limitaciones de uso contenidas en la legislación vigente.

LIOTÉCNICA TECNOLOGIA EM ALIMENTOS LTDA.

Fábricas 1 e 4: Av. João Paulo I, 900 - Jd. Santa Bárbara - 06818-901 - EMBU DAS ARTES - SP - Brasil.

Fábrica 3: Av. João Paulo I, 1098 - Morro do Camargo - 06817-000 - EMBU DAS ARTES - SP - Brasil.

Fax: +55-11-4704-6317 - Tel.: +55-11-4785-2300.