

Hoja de Datos Técnicos

DESCRIPCIÓN – Producto obtenido de la carne bovina “in natura”, troceada, cocida y liofilizada, de acuerdo a las Buenas Prácticas de Fabricación.

INGREDIENTES – Carne bovina, sal y extracto de romero.

APLICACIÓN – Mezclas deshidratadas (sopas, salsas, caldos, rellenos) entre otras preparaciones culinarias.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Prueba de Hidratación	Añadir 100ml de agua ferviente en 10g de producto
Sabor e Olor	Característico
Aspecto/color	Tiras de coloración castaño
Reconstitución	1kg de carne bovina liofilizada equivale a aproximadamente 2,5kg de producto rehidratado
Humedad (%)	Máximo 5,0
Materias Raras	Ausente

Obs: 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	-
Coliforme 35°C	UFC/g	5	0	10 ²	-
Coliforme 45°C ⁽²⁾	UFC/g	5	0	<10	-
<i>S. aureus</i>	UFC/g	5	0	10 ²	-
<i>B. cereus</i> ⁽²⁾	/25 g	5	0	10 ³	-
<i>Salmonella sp</i> ⁽²⁾	UFC/g	5	0	Ausente	-
Mohos y levaduras	UFC/g	5	0	10 ³	-

⁽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	459
Carbohidratos, g	3,6
Proteínas, g	71
Grasas totales, g	18
Grasas saturadas, g	6,6
Grasas trans, g	0,4
Fibra alimentaria, g	2,2
Sodio, mg	225

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

PRESENTACIÓN – Bolsa de polietileno atóxico, acondicionado en cajas de cartón. Contiene 10 Kg.

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

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

CADUCIDAD – 12 meses, 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.