



CARNE DE CERDO COCIDA EN CUBO

Materia Prima:

Cuadro 1. Características de la Materia Prima.

Parámetro	Definición
Carne de cerdo	Parte <i>muscular</i> de las especies de cerdo, constituida por todos los tejidos blandos que rodean la estructura del esqueleto. Incluye la piel, cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos que no se separan durante el faenamiento.
Origen	La materia prima utilizada corresponde a carne de cerdo importado proveniente de Brasil y elaborada en la planta de Bertin Ltda., establecimiento SIF 337 habilitada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA).
Especificaciones del tipo de músculo	Puede corresponder a cualquier músculo del animal. Se sugiere pulpa de cerdo deshuesada.

Producto Final:

Cuadro 2. Características del producto final

Parámetro	Definición
Definición	Producto es elaborado y envasado utilizando tecnología pouch
Forma	Producto cubeteado, envasado y sometido a tratamiento térmico que garantiza su esterilidad comercial.
Aspecto	Propio del producto.
Color	Propio del producto cocido.
Olor	Característico del producto. Libre de olores pútridos y extraños.
Sabor	Propio del producto, sin sabores extraños.

Cuadro 3. Presentación del Producto

Presentación del producto	Definición
Carne cubo de cerdo	Corresponde a la pulpa de cerdo trozada en una máquina cubeteadora obteniéndose un cubo de 1,5 x 1,5 cm. aproximadamente, envasada al vacío y sometida a proceso de esterilización comercial.



Cuadro 4. Presentación del envase

Formato	Fundamento
Tipo de Formato	La entrega del productos se realiza en envases de 3 kg ,1 kg., y 320 gr.
Empaque	El producto es envasado en bolsas pouch de 3 kg, 1kg, 320gr. como empaque primario y como envase secundario se utilizan cajas 12 kg, 12 kg, y 3,84 kg respectivamente, que aseguran la integridad del producto.

Cuadro 5. Vida útil del producto

Carne	Definición del método de conservación / almacenamiento	Vida Útil
Envasada con tecnología pouch	La carne de cerdo en cubo es sometida a un proceso térmico que garantiza la esterilidad comercial del producto.	La vida útil del producto es de 12 meses a temperatura ambiente. Este producto no requiere refrigeración mientras el envase esté cerrado.

Cuadro 6. Composición química carne de cerdo

Parámetro	Pollo
Calorías (100 g producto)	Máximo 130
Humedad (%)	Máximo 75,0
Proteínas (%)	Mínimo 18,0
Materia Grasa (%)	Máximo 8
Carbohidratos (%)	Máximo 1,5
Cenizas (%)	<1,5
Sodio (mg)	<300

Cuadro 7. Aspectos microbiológicos del Producto.

Parámetro	Límite por gramo
	M
Recuento de Aerobios Mesófilos (RAM)	0
Aerobios y Anaerobios(*)	0
Microorganismos Termófilos	0
Aerobios y Anaerobios(**)	0

(*) 5 Unidades se incuban a 35 °C por 10 días

(**) 5 Unidades se incuban a 55 °C por 5 días



PREPARACIÓN

LISTO PARA SERVIR

El producto se puede preparar de dos formas:

1.- Calentando la bolsa a “Baño María”. Sumergir la bolsa parcial o totalmente en agua hirviendo y mantener hasta que el contenido alcance la temperatura deseada. Luego SERVIR

2.- Vaciar el contenido en un recipiente y calentar en el fogón de la cocina o en microondas hasta obtener la temperatura deseada. Luego SERVIR

RECOMENDACIÓN

Una vez abierto el envase, mantener siempre refrigerado.

EQUIVALENCIAS DE CARNE CRUDA A COCIDA

Se considera un promedio de pérdida en la carne cruda de un 42%

	Carne cerdo cruda	Carne cerdo cocida
	Gr	+ 20% de ½ de empaque
B-600	50	36
B-700	60	43,75
B-1000	60	43,75
M-1000	70	51
H-2300	70	51

Considerar un 20% de jugo como medio de empaque