



COSTILLA FRANCESA PRODUCTO CONGELADO

NOMBRE DEL CORTE	TIPIFICACIÓN DE CALIDAD
Costilla Francesa	Cordero
DESCRIPCION	PRODUCCION E INSTRUCCIONES DE USO
Corresponde a la parte inferior del lomo. Son las partes deshuesadas de las chuletas o como también se le denomina costillas. Este tipo de corte denominado comercialmente como costilla francesa, tiene como centro parte del Lomo Liso. Envasado de 2 piezas por paquete.	Producido para consumo humano, en diversas preparaciones, sin restricción de grupo de riesgo. Consumir producto cocido (sobre 70°C).

ANTECEDENTES DE EMBALAJE PRODUCTOS

RANGO DE PESO CAJA	RANGO DE PESO DEL CORTE
1 a 22 kg.	450 – 500 grs
VIDA ÚTIL	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
365 días a partir de la fecha de producción.	Producto congelado a: -18 °C
DESTINO	ENVASE
Nacional	Bolsa de corte vacío con etiqueta + caja de cartón.

ETIQUETADO Y ROTULADO

Conforme a lo especificado en el reglamento sanitario de los alimentos DS N° 977/96, especificaciones internas de la empresa y requerimientos de mercado.

RESOLUCIÓN

Faenado y producido en Centro de Faenamiento de la Ilustre Municipalidad de Los Lagos, El Salto s/n Parcela 22-Lote 6, Los Lagos - XIV Región de Los Ríos - Chile. Resolución exenta N° 2114669236 con fecha: 18/01/2022.

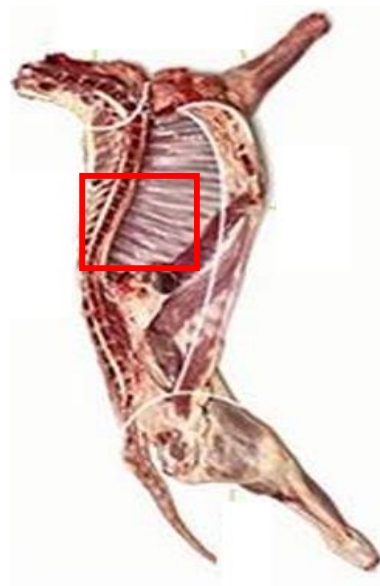
SEGURIDAD ALIMENTARIA

- ❖ Centro de Faenamiento de la Ilustre Municipalidad de Los Lagos se encuentra bajo la supervisión del programa nacional de Control de residuos pecuarios PCRP – SAG Chile.
- ❖ Centro de Faenamiento Los La Centro de Faenamiento de la Ilustre Municipalidad de Los Lagos cuenta con un programa de verificación microbiológico anual.
- ❖ Centro de Faenamiento de la Ilustre Municipalidad de Los Lagos declara que en su línea de proceso está libre de alérgenos, según listado establecido en la Resolución 427 Exenta.
- ❖ Centro de Faenamiento de la Ilustre Municipalidad de Los Lagos declara que su producto está libre de materias extrañas según los requisitos exigidos en NCh 2861 HACCP.
- ❖ Planta de Proceso de Sociedad Carnes Yung y Oporto Limitada, Esmeralda 525, La Unión – XIV Región de Los Ríos-Chile, procesa y envasa mediante Resolución Sanitaria N° 2314673472 con fecha: 28/12/2023
- ❖



INFORMACION NUTRICIONAL

CARNE DE CORDERO		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
PORCIONES POR ENVASE SEGÚN PESO NETO		
1 PORCIÓN = 100 G.	100 G.	1PORCIÓN
Energia (Kcal.)	155	155
Proteina (g)	17	17
Grasas Totales (g)	9	9
Grasas Saturadas (g)	4,3	4,3
Grasas Monoinsat. (g)	3	3
Grasas Piloinsat. (g)	0,6	0,6
AC. Grasas trans. (g)	0,1	0,1
Colesterol (mg)	73,2	73,2
H de C Disponibles (g)	1,6	1,6
Azucar Total (g)	0	0
Sodio (mg)	72,3	72,3



FOTOGRAFÍAS REFERENCIALES DEL PRODUCTO

