



LOMO PRODUCTO CONGELADO

NOMBRE DEL CORTE

Lomo

TIPIFICACIÓN DE CALIDAD

Cordero

DESCRIPCION

Lomo de cordero es un corte de carne que proviene del área del lomo de un cordero. Es el área que se encuentra a lo largo de la parte posterior del cordero, detrás de la última costilla y delante de la cadera.

Envasado de 3 piezas por paquete.

PRODUCCION E INSTRUCCIONES DE USO

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

1 a 22 kg.

RANGO DE PESO DEL CORTE

300 – 350 grs

VIDA ÚTIL

365 días a partir de la fecha de producción.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Producto congelado a: -18 °C

DESTINO

Nacional

ENVASE

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.

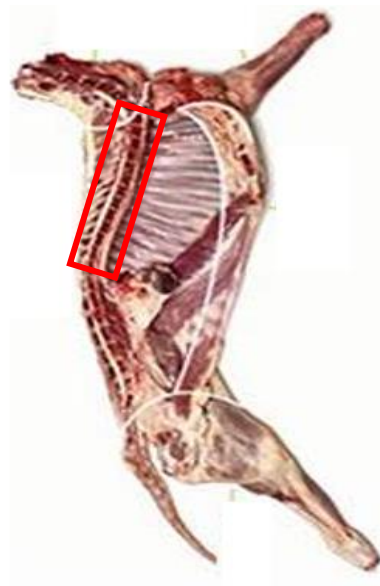
SEGURIDAD ALIMENTARIA

- ❖ 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		
PROCIONES 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

