



## T-BONE PRODUCTO CONGELADO

### NOMBRE DEL CORTE

T – Bone o entrecot

### TIPIFICACIÓN DE CALIDAD

Cordero

### DESCRIPCION

Corresponde al corte transversal a las costillas y tiene como base un hueso en forma de T donde por un lado se encuentra el Lomo Liso y al otro costado el Filete, se presenta como pieza entera, con una proporción de grasa muy tenue, de una suavidad y dulzura.  
Envasado de 2 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

450 – 500 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.

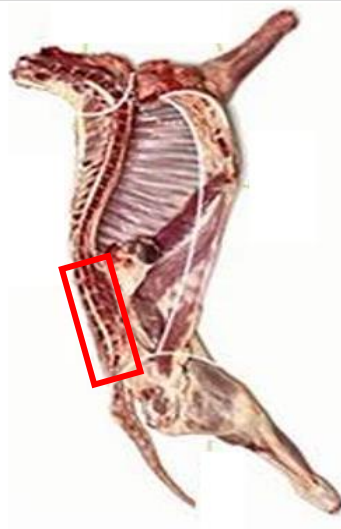
### SEGURIDAD ALIMENTARIA

- ❖ 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              |        |          |
| 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

