



## VACIO CON HUESO PRODUCTO CONGELADO

| NOMBRE DEL CORTE  | TIPIFICACIÓN DE CALIDAD   |
|---|---|
| DESCRIPCION   | PRODUCCION E INSTRUCCIONES DE USO   |
| Vacío con hueso   | Cordero   |
| Es la carne que recubre la pared abdominal y se acompaña con 5 costillas, corresponde al corte derecho del costillar. Su textura liviana proporciona una crocancia dependiendo el tipo de preparación.<br>Envasado de 2 piezas por paquete. | Producido para consumo humano, en diversas preparaciones, sin restricción de grupo de riesgo.<br>Consumir producto cocido (sobre 70°C). |

## ANTECEDENTES DE EMBALAJE PRODUCTOS

| RANGO DE PESO CAJA                           | RANGO DE PESO DEL CORTE                             |
|--|---|
| VIDA ÚTIL                                    | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO                       |
| DESTINO                                      | ENVASE  |
| 1 a 22 kg.                                   | 500 – 600 grs                                       |
| 365 días a partir de la fecha de producción. | Producto congelado a: -18 °C                        |
| 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.

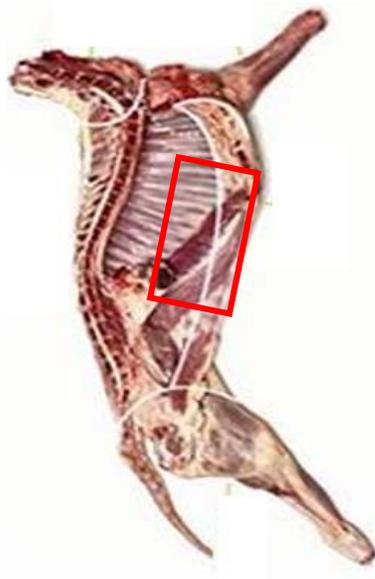
## SEGURIDAD ALIMENTARIA

- ❖ Centro de Faenamiento de la Ilustre Municipalidad de Los Lagos se encuentra bajo la supervisión del programa nacional de Control de residuos pecuarios PCRCP – 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**

