

FICHA TECNICA



CARNE MOLIDA CONGELADA

1. Antecedentes Generales

Nombre del producto	SUCEDÁNEO DE CARNE MOLIDA A BASE DE PROTEINA TEXTURIZADA DE TRIGO		
Nombre Comercial del Producto	CARNE MOLIDA VEGANA		
Marca	FKF /FKF VEGAN		
Unidad de Venta - Formato	CAJA	CARTON COMPOSTABLE	18 und. de 27 gr aprox = 480 gr aprox.
País de Elaboración/Envasado	Complejo Zofra Tacna, Mz. I lote 1 - 2 Panamericana Sur s/n km. 1303. TACNA - PERÚ.		
Nombre del Fabricante	FRIGORÍFICOS KOBEEFOOD S.A.C		

2. Descripción del Producto

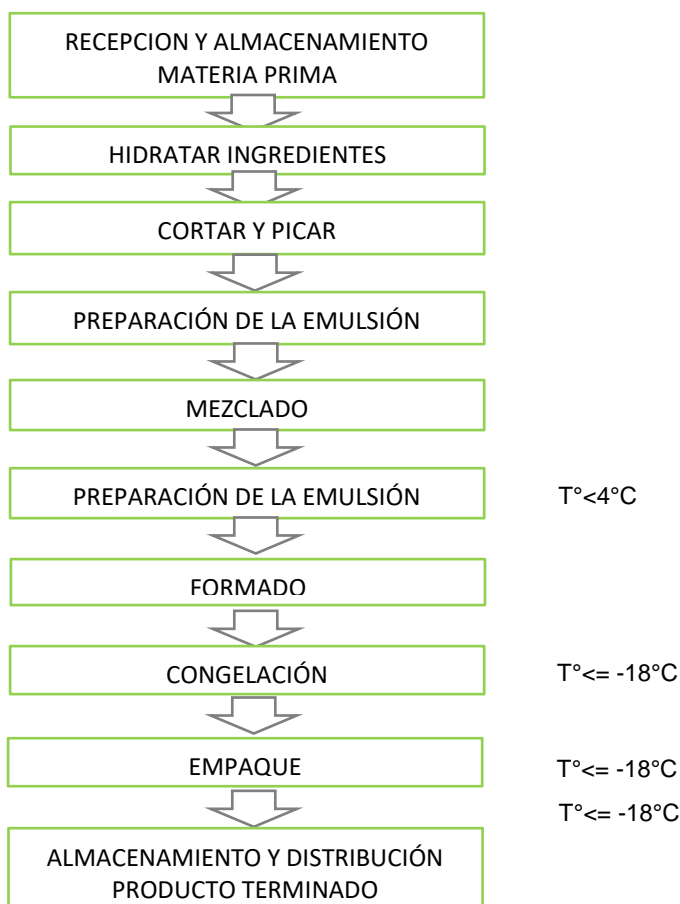
2.1. Descripción General

Carne Molida vegana hecha en base a proteínas vegetales

2.2. Descripción Legal

Producto vegetal congelado que requiere cocción.

3. Diagrama de Flujo del Proceso de Elaboración y Envasado



FICHA TECNICA



CARNE MOLIDA CONGELADA

4. Lista de Ingredientes y Aditivos

4.1. Listado de Ingrediente y Aditivos

Hielo, Aceite de Girasol, Proteína Vegetal Texturizada de Trigo, proteína de arveja, proteína de haba, almidón de papa, sal, ajo, pimienta, cebolla, regulador de acidez (SIN 330), antioxidante (SIN 300), sustancias conservadoras (SIN 223, SIN 220), estabilizantes (SIN 461, SIN 516), colorante (SIN 162). Contiene GLUTEN.

5. Información Nutricional

5.1. Tabla de Información Nutricional

Porción: 1 unidad (480 g)	100 g	480 g
Energía (kcal)	183,8	882,1
Grasa total (g)	9,2	44,2
Grasa saturada (g)	1,0	4,9
Grasa trans (g)	0,0	0,0
Carbohidratos totales (g)	7,8	37,5
Azúcares totales (g)	0,0	0,0
Proteínas (g)	18,0	86,2
Sodio (mg)	260,3	1249,2

5.2. Fuente de Información Nutricional

Tablas Referenciales:

Análisis por Laboratorio Acreditado

6. Contenido de Potenciales Alérgenos

6.1. Definición:

Presencia o Compuesto que Provoca una Reacción Adversa a la Población.

6.2. Lista de Alérgenos:

Trigo (gluten)

Alérgenos presentes en la planta:

Trigo (gluten)

7. Especificaciones de Calidad

Los datos incorporados dentro de las características de calidad deben responder a las características propias del producto asegurando el cumplimiento legal y normativo del país en el cual se está desarrollando el producto y se prevee comercializar.

7.1. Características Físicas

Contenido Neto	480 g
Peso por unidad	480 g
Unidades por Envase	1 bandeja

7.2. Características Microbiológicas

Punto de Referencia (Art):

DECRETO SUPREMO N°007-98 S.A.
RESOLUCIÓN MINISTERIAL N°449-2006-MINSA
RESOLUCIÓN MINISTERIAL N°591-MINSA
MICROBIOLÓGICAS

FICHA TECNICA



CARNE MOLIDA CONGELADA

Microorganismo	Categoría	
	m	M
Mohos	10 ³	10 ⁴
Staphylococcus aureus	10 ²	10 ³
Bacillus cereus (*)	-----	-----
Salmonella sp.	Ausencia/25 g.	-----

(*) Solo productos que contengan arroz y/o maíz.

(Resolución Ministerial nº 591-2008- MINSA)

7.3. Características Sensoriales

Aroma	Característico. Exento de olores extraños.
Color	Característico. Rojo vino.
Sabor	Característico.
Textura	Firme, suave y homogénea.

7.4. Características Fisicoquímicas

Humedad	53 – 56 (g/100g)
---------	------------------

7.4. Uso Previsto

Consumo del producto una vez horneado o frito

7.5. Población Vulnerable

Personas con problemas de tolerancia al gluten (trigo)

7.6. Modo de Preparación

Horneado o frito

8. Datos Logísticos y Empaque

8.1. Características de Empaque

Envase Primario
Envase Secundario

Material
Bandeja/Lamina PET/BOPP
Caja de cartón.

9. Condiciones de Almacenamiento

9.1. Almacenamiento

Almacenar congelado a - 18°C.

9.2. Almacenamiento una vez abierto

Cocinar una vez abierto. No volver a congelar

10. Vida Útil del Producto

10.1. Vida Útil (Producto cerrado)

12 meses congelada

11. Imagen del Producto

