W&C Servicies s.r.l.

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

# Panceta Ahumada Cubeteada Horneada



## 1. Descripción del producto

Panceta del abdomen del cerdo, cocida, horneada y ahumada, cubeteada en pequeños trozos. Lista para su uso en elaboraciones gastronómicas (pizzas, hamburguesas, rellenos, salteados, etc.). Producto destinado al consumo humano.

## 2. Características sensoriales

| | |
|---|---|
| **Aspecto** | Cubos irregulares de panceta cocida y ahumada |
| **Sabor** | Ahumado, característico |
| **Olor** | Ahumado, característico |

## 3. Dimensiones del cubeteado (referenciales)

| | |
|---|---|
| **Tamaño del corte** | 5 mm – 10 mm |
| **Forma** | Cubos o trozos irregulares |
| **Espesor** | 3 mm – 8 mm |

## 4. Presentación

| | |
|---|---|
| **Envase primario** | Bolsa plástica al vacío (grado alimentario) |
| **Contenido por bolsa** | **1 kg** |
| **Envase secundario** | Caja de cartón corrugado con 5 bolsas |
| **Peso por caja** | **5 kg** |
| **Dimensiones de la caja** | Largo: **40 cm**<br>Ancho: **30 cm**<br>Alto: **15 cm** |

## 5. Información nutricional

| **Porción: 100 g** (Panceta ahumada cubeteada) | **Por 100 g** | **% VD (*)** |
|---|---|---|
| **Energía** | 350,8 kcal (1.475 kJ) | 17,5 % |
| **Carbohidratos** | 3,0 g | 1,0 % |
| **Proteínas** | 28,5 g | 38,0 % |
| **Grasas totales** | 24,0 g | 44,0 % |
| **Grasas saturadas** | 8,0 g | 36,0 % |
| **Grasas trans** | 0,26 g | – |
| **Fibra alimentaria** | 0,20 g | 0,8 % |
| **Sodio** | 3.550 mg | 148,0 % |

(*) % VD con base a una dieta de 2.000 kcal (8.400 kJ). Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

## 6. Conservación

- **Freezer:** –18 °C hasta la fecha de su vencimiento.
- Una vez descongelado, mantener refrigerado de 0 a 5 °C y consumir dentro de los 5 días.

## 7. Regeneración y modo de uso

- **Descongelar** a temperatura ambiente por 1 hora.
- Utilizar directamente en preparaciones culinarias (pizzas, hamburguesas, rellenos, salteados, pastas, etc.).
- Mantener refrigerado (0 a 5 °C) y consumir dentro de los 5 días.

## 8. Vida útil

**180 días** (congelado a –18 °C)

Habilitación del Establecimiento
**SENASA Nº 4997**

Habilitación del Producto
**Nº 136603/1**

**Director Técnico de Planta:**
**Dr. Gustavo H. Castaño**
Veterinario – MN 5124