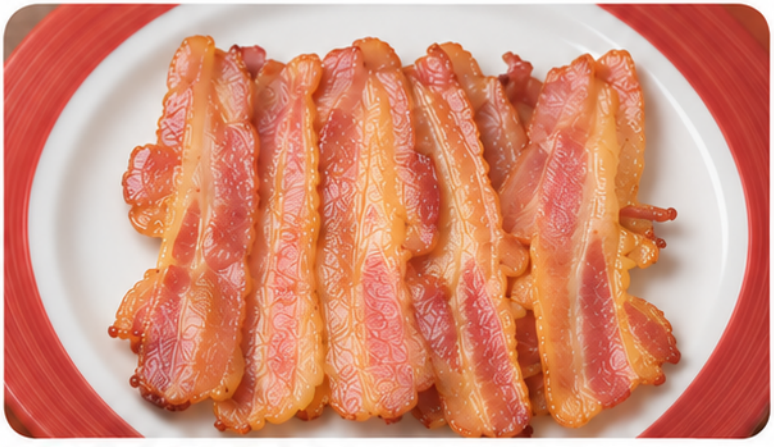
W&C Servicies s.r.l.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Panceta Ahumada Horneada y Feteada



1. Descripción del producto

Panceta del abdomen del cerdo, cocida, horneada y ahumada. Luego se estaciona, se fetea y se envasa en bolsa plástica. Producto destinado al consumo humano.

2. Características sensoriales

Aspecto	Crocante
Sabor	Ahumado
Olor	Ahumado

3. Medidas de la feta

Largo	40 mm mínimo – 100 mm máximo
Ancho	15 mm mínimo – 50 mm máximo
Espesor	1,5 mm mínimo – 3,5 mm máximo

4. Presentación

Envase primario	Bolsa plástica 60/90 micro (30 x 35 cm)
Contenido por bolsa	300 fetas congeladas
Peso mínimo por bolsa	700 g
Envase secundario	Caja de cartón corrugado con **2 bolsas**
Dimensiones de la caja	Largo: **30 cm** Ancho: **27 cm** Alto: **8 cm**
Peso por caja	2,40 kg mínimo – 4,00 kg máximo

5. Información nutricional

Porción: 100 g (Panceta horneada)	**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 las fetas directamente sobre el producto terminado (hamburguesas, sándwiches, pizzas, ensaladas, 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 135693/1

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