

NOMBRE DE PRODUCTO	EMBUTIDO CON TRATAMIENTO TERMICO A BASE DE PASTA DE POLLO, CARNE DE CERDO, GRASA DE CERDO Y PIEL DE CERDO ENRIQUECIDO CON HIERRO HEMÍNICO																																															
NOMBRE COMERCIAL	"FORTI SALCHICHA"																																															
DEFINICIÓN	Es un producto cárnico cocido, elaborado a partir de la molienda fina y mezclado de materias primas e insumos de grado alimenticio que son embutidas para después ser cocidas, hasta la obtención del producto final.																																															
INSUMOS	Carne de pollo mecánicamente deshuesada, Carne de cerdo, grasa de cerdo, piel de cerdo, agua, fécula de papa, proteína de soya (OMG), fibra de trigo, sal, sabor idéntico al natural (SIN621, SIN635, SIN 551), estabilizantes (SIN 451i), conservantes (SIN 325, SIN 262i), hemoglobina bovina, antioxidante (SIN 316), agente retenedor de color (SIN 250).																																															
REGISTRO SANITARIO	J8808924N NAAPFO																																															
TRATAMIENTO DE CONSERVACION	Producto embutido de modo tradicional.																																															
REQUISITOS SENSORIALES	Color: Característico Olor: Característico Sabor: Característico Textura: Firme Aspecto: Conforme																																															
REQUISITOS FISICOQUÍMICOS	PH Mínimo 4.61 Proteína Mínimo 16.00 % Grasa Máximo 5.00 %																																															
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	<table><tr><th rowspan="2">Agente microbiano</th><th rowspan="2">Categoría</th><th rowspan="2">Clase</th><th rowspan="2">n</th><th rowspan="2">c</th><th>Límite por</th></tr><tr><th>m</th></tr><tr><td>Aerobios mesófilos</td><td>3</td><td>3</td><td>5</td><td>1</td><td>5 x 10⁴</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>6</td><td>3</td><td>5</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Staphylococcus aureus</td><td>8</td><td>3</td><td>5</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Clostridium perfringens</td><td>8</td><td>3</td><td>5</td><td>1</td><td>10</td></tr><tr><td>Salmonella sp.</td><td>10</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia /25 g</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>10</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia /25 g</td></tr></table> Fuente: CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS RM-591-2008 MINSA					Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por	m	Aerobios mesófilos	3	3	5	1	5 x 10 ⁴	Escherichia coli	6	3	5	1	10	Staphylococcus aureus	8	3	5	1	10	Clostridium perfringens	8	3	5	1	10	Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia /25 g	Listeria monocytogenes	10	2	5	0	Ausencia /25 g
Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por																																											
					m																																											
Aerobios mesófilos	3	3	5	1	5 x 10 ⁴																																											
Escherichia coli	6	3	5	1	10																																											
Staphylococcus aureus	8	3	5	1	10																																											
Clostridium perfringens	8	3	5	1	10																																											
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia /25 g																																											
Listeria monocytogenes	10	2	5	0	Ausencia /25 g																																											
APORTES NUTRICIONALES	Energía : 195 kcal/100g Proteínas : 11.4 g/100g Carbohidratos : 10.1 g/100g Azúcares Totales : 1.5 g/100g Grasas Totales : 8.5 g/100g Grasas Saturadas : 3.1 g/100g Sodio : 727 mg/100g Hierro Hemínico : 2.04 mg/100g																																															
CONSUMIDORES, INTENCION DE USO	Recomendado para el consumo de público en general.																																															
FORMA DE CONSUMO RECOMENDADA	Consumo directo y/o como acompañamiento.																																															

ENVASE Y PRESENTACION	Contenido por envase: 6 unidades de 40 gramos cada una. Porción: 2 unidades de 40 g. Envase Primario: Tripa de poliamida de 0.01 kg a 0.2 kg. Envase Secundario: Bolsa de nylon, polietileno, poliamida de 0.01 kg a 5 kg al vacío, lámina tapa- lamina base al vacío termoformado de poliamida, polietileno, nylon, EVOH, polipropileno, PET de 0.1 kg a 5 kg.
VIDA ÚTIL	60 días en refrigeración.
ROTULADO EN EL ENVASE	El rotulado está establecido de acuerdo a lo establecido en el artículo 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados 8va. Edición, contiene en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima: • Nombre del producto. • Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. • Contenido neto. • Nombre o razón social y dirección del fabricante • Código de lote. • Fecha de vencimiento. • Condiciones de conservación. • Código de Registro Sanitario • Instrucciones para el uso • Información nutricional
ALMACENAMIENTO	MANTENER EN REFRIGERACIÓN (2 - 5°C).