



FICHA TÉCNICA TROMPITOS DE CARNE

Código	FC-106
Versión	0
Fecha	11/09/2020
Página	1



Descripción

Carimañola de carne pequeña. Con cubierta de yuca y rellena de carne molida con un poquito de papa.

INGREDIENTES

Yuca, Carne Molida, papa, guiso (cebolla larga, cebolla cabezona, tomate Y pimentón), condimentos [pimienta, comino, salsina (harina de arroz, comino, ajo deshidratado, pimienta, tartrazina color index 19140 E-120, sal), caldo de costilla, laurel, tomillo], sal, color amarillo (harina de arroz, sal y colorante artificial (tartrazina (color index 19140, E-102) y rojo punzo 4r (color index 16255, E-124))). y aceite vegetal.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD DE MEDIDA	MÍNIMO	MÁXIMO
LARGO	CENTÍMETROS	6,0	6,5
ANCHO	CENTÍMETROS	3,5	4,0
PESO RELLENO	GRAMOS	8	10
PESO MASA	GRAMOS	19	21
PESO TOTAL (FINAL)	GRAMOS	25	26

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
TEXTURA (PRODUCTO CONGELADO)	Dura
TEXTURA (PRODUCTO HORNEADO O FREÍDO)	1. Cubierta: crocante 2. Relleno: suave
Color	1. Cubierta: Amarillo 2. Relleno: Café (característico de color de la carne cocinada).
Olor	Característico de productos fritos

	FICHA TÉCNICA TROMPITOS DE CARNE	Código	FC-106
		Versión	0
		Fecha	11/09/2020
		Página	2

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN
Número Más Probable de Coliformes Fecales/	NMP/g	<3
Número Más Probable de Coliformes Totales/	NMP/g	93-150
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa	UFC/g	<100
Búsqueda de Salmonella spp. /	25g	AUSENTE
Recuento de Bacillus cereus	UFC/g	300 - 1000

EMPAQUE

PRESENTACIÓN	PAQUETE X 35 UNIDADES
TIPO	BOLSA
MATERIAL DE EMPAQUE	PEBD (Polietileno de baja densidad)
PESO NETO BOLSA	1. BOLSA X 35 UND = 875g

CONSERVACIÓN

El producto debe mantenerse en estado de congelación a temperatura mínima de - 17° Centígrados.

VIDA ÚTIL

Los trompitos tienen una vida útil de 4 (cuatro) meses en estado de congelación. El producto no tiene preservantes ni conservantes, ni anti moho por lo tanto debe mantenerse en estado de Congelación

PREPARACIÓN

INSTRUCCIONES PARA FREÍR	Pre-calentar el aceite a 180°C o 350°F, colocar de 6 a 8 trompitos en estado de congelación por cada 2 litros de aceite durante 3 minutos.
INSTRUCCIONES PARA FREIDOR DE AIRE	No se recomienda
INSTRUCCIONES PARA HORNEAR	No se recomienda

	FICHA TÉCNICA TROMPITOS DE CARNE	Código	FC-106
		Versión	0
		Fecha	11/09/2020
		Página	3

ALÉRGENOS	
CONTIENE	tartrazina color índice 19140 E-120 y trigo (gluten).
PUEDE CONTENER	El producto se elabora en una planta donde se procesan productos con queso y huevo.

CONDICIONES DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO	
ETIQUETA	La información que contenga la etiqueta debe coincidir con el producto solicitado. La etiqueta debe contener fecha de elaboración y vencimiento.
TEMPERATURA	El producto debe registrar una temperatura mínima de -10° C.
ASPECTO	Visualmente el producto debe presentar un tamaño y color uniforme, no debe presentar fisuras y no se debe deformar al tacto.
EMPAQUE	Este debe estar limpio, y perfectamente sellado.