






COPIA NO CONTROLADA

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO		ID-PR3-FTPT52 VERSIÓN: 18 FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 06/08/2025 Pág. 1 de 2	
	INFORMACIÓN DEL FABRICANTE			
	Razón social de la empresa: Alimentos Enriko S.A.S NIT/ Número de Identificación comercial de la empresa: 890330035-2 Dirección: Cile 15 #25a- 467, Zona Industrial, Yumbo Valle- Colombia			
	INFORMACIÓN BÁSICA DEL PRODUCTO			
NOMBRE DEL PRODUCTO				
Denominación Legal: Tocineta ahumada de cerdo Denominación de fantasía o comercial: Tocineta ahumada de cerdo estándar				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO				
Producto cárnico, reestructurado (unión de trozos pequeños de carne) elaborado a base de carne de cerdo y una capa de grasa, permitiendo un una mejor uniformidad, moldeado, cocido, ahumado, tajado y empacado al vacío. Elaborado con la adición de ingredientes y aditivos de uso permitido.				
CATEGORÍA (NTC, 1325)				
Estándar				
REGISTRO SANITARIO				
RSA-0026579-2023				
COMPOSICIÓN				
Carne de cerdo, Grasa de cerdo, Agua, Carne del costillar de cerdo (sin hueso), Almidón de papa, Sal, Carragenina (Retenedor de humedad), Transglutaminasa, Proteína animal, Azúcar, Tripolifosfato de sodio (Regulador de acidez), Nitrito de sodio (Conservante), Sabor natural a carne, Extracto de levadura (acentuador de sabor), Sabor natural a humo, Eritorbato de sodio (antioxidante), Rojo carmín CI75470 (Colorante natural).				
PRESENTACIÓN COMERCIAL				
PRESENTACIÓN		CÓDIGO		CÓDIGO DE BARRAS
Tocineta Estándar X 1000g		PE010028		7700313500664
Tocineta Estándar BBI x 1000 g		PE010051		7700313085840
REQUISITOS LEGALES Y NORMAS TÉCNICAS APLICABLES				
Decreto 2162/1983-Resolución 10593/1985-Resolución 4125/1991- Resolución 4126/1991-Resolución 5109/2005-NTC 1325/2008-Resolución 683/2012 -Resolución 2674/2013-Resolución 4506/2013 - Resolución 32209/2020 - Resolución 810/2021 - Resolución 2492/2022 - Resolución-2013/2020-Resolución 2056/2023				
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO				
CARACTERÍSTICAS DIMENSIONALES Y PESO				
ATRIBUTO	PRESENTACIÓN COMERCIAL	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	
Espesor (mm)	Tocineta Estándar x 1000g Tocineta Estándar BBI x 1000 g	Pie de rey	2,0± 0,2	
Ancho (cm)		Flexómetro	5,3 ± 0,3	
Longitud (cm)		Flexómetro	26 ± 0,5	
Peso neto (g)		NTC 2167- Res 32209/2020	1000 - 1015	
Peso/unidad (g)			27 ± 1	
Número de unidades (tajadas)/ paquete		Conteo manual	Aprox. 37	
Número de paquetes/canastilla	Conteo manual	12		
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES				
ATRIBUTO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN		
Apariencia	Análisis Sensorial	Lonchas de superficie lisa, con borde dentado		
Sabor		Carne de cerdo ahumado		
Textura		Flexible al tacto y mordida suave		
Olor		Ahumado		
Color		Rosado claro entreverado con beige (una capa de grasa) y borde ligeramente dorado		
CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS				
ATRIBUTO	MÉTODO	REFERENCIA NORMATIVA	ESPECIFICACIÓN	
Proteína (%)	ISO 1871	NTC 1325, Tabla 3	≥ 10	
Grasa (%)	BIO-PT-025		≤ 28	
Humedad (%)	AOAC 950.46		≤ 90	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				
ATRIBUTO	MÉTODO	REFERENCIA NORMATIVA	ESPECIFICACIÓN	
Recuento de aerobios mesófilos, UFC / g	NTC 4519	NTC 1325, Tabla 5	< 100.000	
Recuento de coliformes, UFC / g	NTC 4458		< 500	
Rec. <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC / g	NTC 4779		< 100	
Rec. esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor, UFC / g	NTC 4834		< 100	
Detección de <i>Salmonella</i> /25 g	NTC 4574		Ausencia	
Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> /25 g	NTC 4666		Ausencia	
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> / g	NTC 4899	< 10		
ETIQUETADO				
DECLARACIÓN DE LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO				
El lote se declara L, seguido de una secuencia numérica de 10 dígitos que hacen referencia al producto, fecha (día, mes, año) de producción y número de batch. Ejemplo: L12H0110191, significa: L: Lote 12: Código del producto H: Presentación del producto 01: Día de fabricación 10: Mes de fabricación 19: Año de fabricación 1: Número de batch La fecha de vencimiento se declara así: VENCE, seguido del día, el mes (Letras) y el año. Ejemplo: VENCE: 5/NOV/19.				

COPIA NO CONTROLADA

COPIA NO CONTROLADA

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO		ID-PR3-FTPT52																																																												
			VERSIÓN: 18 FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 06/08/2025 Pág. 2 de 2																																																												
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL																																																															
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">Información Nutricional</th> </tr> <tr> <td colspan="3">Tamaño por porción: 1/3 Tajada (13g)</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Número de porciones por envase: Aprox. 77</td> </tr> <tr> <th>Calorías (Kcal)</th> <th>Por 100g</th> <th>Por porción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">339</td> <td style="text-align: center;">45</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total</td> <td style="text-align: center;">32 g</td> <td style="text-align: center;">4.2 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa Saturada</td> <td style="text-align: center;">12 g</td> <td style="text-align: center;">1.5 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa Poliinsaturada</td> <td style="text-align: center;">8.1 g</td> <td style="text-align: center;">1.0 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa Trans</td> <td style="text-align: center;">0 mg</td> <td style="text-align: center;">0 mg</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales</td> <td style="text-align: center;">0.8 g</td> <td style="text-align: center;">0.1 g</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria</td> <td style="text-align: center;">0 g</td> <td style="text-align: center;">0 g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares totales</td> <td style="text-align: center;">0 g</td> <td style="text-align: center;">0 g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares añadidos</td> <td style="text-align: center;">0 g</td> <td style="text-align: center;">0 g</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td style="text-align: center;">12 g</td> <td style="text-align: center;">1.6 g</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td style="text-align: center;">609 mg</td> <td style="text-align: center;">79 mg</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A</td> <td style="text-align: center;">0 µg ER</td> <td style="text-align: center;">0 µg ER</td> </tr> <tr> <td>Vitamina D</td> <td style="text-align: center;">0 UI</td> <td style="text-align: center;">0 UI</td> </tr> <tr> <td>Hierro</td> <td style="text-align: center;">0.54 mg</td> <td style="text-align: center;">0 mg</td> </tr> <tr> <td>Calcio</td> <td style="text-align: center;">30 mg</td> <td style="text-align: center;">0 mg</td> </tr> <tr> <td>Zinc</td> <td style="text-align: center;">1.1 mg</td> <td style="text-align: center;">0 mg</td> </tr> </tbody> </table>				Información Nutricional			Tamaño por porción: 1/3 Tajada (13g)			Número de porciones por envase: Aprox. 77			Calorías (Kcal)	Por 100g	Por porción		339	45	Grasa Total	32 g	4.2 g	Grasa Saturada	12 g	1.5 g	Grasa Poliinsaturada	8.1 g	1.0 g	Grasa Trans	0 mg	0 mg	Carbohidratos Totales	0.8 g	0.1 g	Fibra dietaria	0 g	0 g	Azúcares totales	0 g	0 g	Azúcares añadidos	0 g	0 g	Proteína	12 g	1.6 g	Sodio	609 mg	79 mg	Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER	Vitamina D	0 UI	0 UI	Hierro	0.54 mg	0 mg	Calcio	30 mg	0 mg	Zinc	1.1 mg	0 mg
Información Nutricional																																																															
Tamaño por porción: 1/3 Tajada (13g)																																																															
Número de porciones por envase: Aprox. 77																																																															
Calorías (Kcal)	Por 100g	Por porción																																																													
	339	45																																																													
Grasa Total	32 g	4.2 g																																																													
Grasa Saturada	12 g	1.5 g																																																													
Grasa Poliinsaturada	8.1 g	1.0 g																																																													
Grasa Trans	0 mg	0 mg																																																													
Carbohidratos Totales	0.8 g	0.1 g																																																													
Fibra dietaria	0 g	0 g																																																													
Azúcares totales	0 g	0 g																																																													
Azúcares añadidos	0 g	0 g																																																													
Proteína	12 g	1.6 g																																																													
Sodio	609 mg	79 mg																																																													
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER																																																													
Vitamina D	0 UI	0 UI																																																													
Hierro	0.54 mg	0 mg																																																													
Calcio	30 mg	0 mg																																																													
Zinc	1.1 mg	0 mg																																																													
VIDA ÚTIL																																																															
PRODUCTO	TIEMPO DE VIDA ÚTIL (DÍAS)	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	CONDICIONES DE EMPAQUE																																																												
PE010028 PE010051	45	0°C a 4°C	Sellado al vacío																																																												
RECOMENDACIONES DE USO																																																															
<p>Cocción en plancha/sartén: Calentar previamente durante 10 segundos la plancha o sartén. Coloque el producto sobre la plancha (preferiblemente con recubrimiento de teflón) sin adicionar aceite.</p> <p>Preparación a Temperatura alta: Dejar calentar el sartén hasta que llegue a una temperatura aproximada de 265°C introducir la tajada de tocino y dejar freír durante 45 segundos por cada lado.</p> <p>Preparación Temperatura media: Dejar calentar el sartén hasta que llegue a una temperatura aproximada de 175°C, introducir la tajada de tocino y dejar freír durante 115 segundos por cada lado.</p> <p>*Retirar el producto cuando se observe un dorado uniforme, textura jugosa y cárnica, retirar del sartén y colocar sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa, servir preferiblemente caliente. También puede preparar en julianas o cuadrillos. Ideal para la elaboración de comidas rápidas, acompañar platos variados, pasabocas. Se recomienda conservar el producto en su empaque original al vacío para evitar cambios fisicoquímicos, microbiológicos y/o sensoriales. Después de abierto el empaque, retire el contenido, consuma en el menor tiempo posible y dentro de la fecha indicada en el empaque.</p>																																																															
USO NO PREVISTO																																																															
No debe almacenarse a temperatura ambiente ni congelación. No consumir este producto si se encuentra inflado, con olor y color diferente al característico.																																																															
CONSUMIDORES POTENCIALES																																																															
Producto apto para mayores de 4 años y adultos. Excepto personas con alguna intolerancia y/o alergia a algún ingrediente.																																																															
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN																																																															
<p>Almacenar y conservar en refrigeración (0°C a 4°C) y protegido de la luz directa. Almacenar con productos similares, no almacenar con productos crudos. Conservar en su envase original al vacío para evitar cambios fisicoquímicos, microbiológicos y/o sensoriales.</p> <p>Una vez abierto el empaque, consumir en el menor tiempo posible y dentro de la fecha indicada.</p> <p>Este producto debe transportarse en vehículos aislados exclusivos para el transporte de alimentos, con refrigeración (0°C a 4°C), limpios, sobre estibas base, nunca sobre el piso del vehículo.</p> <p>El almacenamiento y transporte deberá ser en ausencia de sustancias tóxicas, químicas o animales.</p> <p>En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza, desinfección y buenas prácticas de manufactura.</p> <p>Las canastillas se deben almacenar aisladas (elevadas) del piso para protegerlas de la humedad, el derrame de líquidos y suciedad. Arrume máximo en una estiba, seis tendidos (5 canastillas por tendido).</p> <p>NOTA: no almacenar en congelación, la congelación conlleva a la formación de microcristales de hielo que causan el rompimiento de los enlaces de la estructura cárnica, lo cual se verá reflejado en la deformación irreversible de la loncha y liberación de agua contenida en el producto, así mismo afectando la merma en plancha.</p>																																																															
ENVASE Y EMBALAJE																																																															
PRODUCTO	TIPO DE EMPAQUE	MATERIAL DE EMPAQUE	TIPO DE SELLADO																																																												
PE010028 PE010051	Paquete Termoformado	Base: Película multicapa de alta barrera coextruida a base de poliamida, EVOH, polietileno Tapa: Película multicapa combinación de políester biaxialmente orientado con barrera coextruida de estructura polietileno/EVOH/m-polietileno.	Sellado térmico y al vacío																																																												
		DIMENSIONES																																																													
		Ancho: 25.5 cm, Largo: 31 cm Alto: 4.5 cm																																																													
EMBALAJE																																																															
PRODUCTO	TIPO DE EMBALAJE		DIMENSIONES																																																												
PE010028 PE010051	Canastillas plásticas, limpias y desinfectadas		Alto: 17 cm, Ancho: 36.5 cm, Largo: 56 cm																																																												
SEGURIDAD ALIMENTARIA																																																															
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS																																																															
Alérgenos presentes en el producto	Soya																																																														
Alérgenos presentes en otros productos envasados en la misma línea	Soya y Gluten																																																														
Alérgenos presentes en la planta	Soya, Gluten y Huevo																																																														
CONTAMINANTES																																																															
CONTAMINANTE	LÍMITE MÁXIMO		REFERENCIA NORMATIVA																																																												
Estaño	50 mg/Kg peso fresco		Resolución 4506 de 2013																																																												
Cadmio	0,050mg/Kg peso fresco																																																														
Piomo	0,10mg/Kg peso fresco																																																														
Este producto cumple con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013, por las cuales se disponen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.																																																															
CONTROL DE MATERIAL EXTRAÑO																																																															
Detector de rayos X al final del proceso.																																																															
DECLARACIONES DE SALUD / OGM																																																															
Las materias primas usadas en la elaboración de este producto se describen en la ficha técnica de proveedor como NO OMG, por el proceso trazable se puede evidenciar el cumplimiento.																																																															
Elaborado por:		Revisado por:	Aprobado por:																																																												
																																																															
Sarai Velasquez Ingeniera documental		Cristian Naranjo Ingeniero de producto	Daniel Lara Jefe de Sistemas Gestión e Innovación																																																												

COPIA NO CONTROLADA