



*El sabor de un  
producto natural*

*Nuestra firma se encuentra  
trabajando desde 1995  
produciendo fiambres de  
la más alta calidad.*

*Nuestra materia prima proviene  
de nuestra faena asegurando la  
calidad final del producto.  
Comercializamos en todo el país  
a través de vendedores ubicados  
estratégicamente.*



*El sabor de un  
producto natural*

*Planta de Producción*



**FRIGORIFICO EL ALJIBE S.R.L.**

**Av. de los Corrales 6680/84 (C.P. 1440) - CABA - Tel: 4686-1408**

**elaljibe@speedy.com.ar - frigorificoelaljibe.com.ar**



*El sabor de un  
producto natural*

*Logística*



**FRIGORIFICO EL ALJIBE S.R.L.**

**Av. de los Corrales 6680/84 (C.P. 1440) - CABA - Tel: 4686-1408**

**elaljibe@speedy.com.ar - frigorificoelaljibe.com.ar**



*El sabor de un  
producto natural*



*Pernil de Cerdo c/hueso  
(Código: 1001)*

*Características:  
Conservación: 10° a 18°*

*Peso promedio: 8 a 12Kg.  
Pieza individual*



*El sabor de un  
producto natural*

1. ALCANCE

Pernil de Cerdo con Hueso, elaborado y distribuido por Frigorífico El Aljibe S.R.L.

2. LEGALES

RNE 01001385 – RNPA 01034148 – SENASA N° 3740/39087/1

3. DESCRIPCION

De acuerdo al Código Alimentario Argentino Artículo 293 bis, el Pernil de Cerdo es la salazón elaborada exclusivamente con las extremidades posteriores de cerdos aptos para el consumo, (en este caso) con hueso, separados de la semicanal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera. Se excluyen expresamente trozos de carne.

Ingredientes: Sal, Azúcar, Conservantes INS 316 / 251 / 250.

4. PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS

Aspecto, color, aroma y textura característicos

5. ENVASE

Primario, Papel Manteca con etiqueta autoadhesiva.

Secundario, red de algodón (Estoquinete) y lazo.

6. CONSERVACION Y VIDA UTIL

Conservar en lugar fresco y seco a 10/18 °C, en el transporte se admite hasta 22 °C.

En estas condiciones el producto tiene una vida útil de 6 meses.

7. ANÁLISIS FISICOQUIMICO

6.1. Relación Humedad / Proteína	Máximo 3.2
6.2. Materia Grasa	Máximo 12%
6.3. Nitrato de Sodio	Máximo 0.03%
6.4. Nitrito de Sodio	Máximo 0.015%

8. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

7.1. Recuento de Coliformes	n=5, c=2, m=10, M=100 NMP/g
7.2. Recuento de Estafilococos coagulasa (+)	n=5, c=1, m=10, M=100 NMP/g
7.3. Recuento de Hongos y Levaduras	n=5, c=2, m=100, M=1000 UFC/g
7.4. Recuento Anaerobios Sulfito Reductores	n=5, c=1, m=100, M=1000 UFC/g
7.5. Listeria monocytogenes	n=5, c=0, ausencia en 25 g
7.6. Salmonella spp	n=5, c=0, ausencia en 25 g

FRIGORIFICO EL ALJIBE S.R.L.

Av. de los Corrales 6680/84 (C.P. 1440) - CABA - Tel: 4686-1408

elaljibe@speedy.com.ar - frigorificoelaljibe.com.ar



*El sabor de un  
producto natural*



*Pernil de Cerdo con Hueso  
con Pezuña y Pimentón  
(Código: 1023)*

*Características:  
Conservación: 10° a 18°*

*Peso promedio: 6 a 10Kg.  
Pieza individual*



*El sabor de un  
producto natural*

1. ALCANCE

Pernil de Cerdo con Hueso, con Pezuña y Pimentón  
Elaborado y distribuido por Frigorífico El Aljibe S.R.L.

2. LEGALES

RNE 01001385 – RNPA 01036803 – SENASA N° 3740/103038/2

3. DESCRIPCION

De acuerdo al Código Alimentario Argentino Artículo 293 bis, el Pernil de Cerdo es la salazón elaborada exclusivamente con las extremidades posteriores de cerdos aptos para el consumo, (en este caso) con hueso, separados de la semicanal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera. Se excluyen expresamente trozos de carne.

Ingredientes: Sal, Azúcar, Especias, Conservantes INS 316 / 251 / 250.

4. PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS

Aspecto, color, aroma y textura característicos

5. ENVASE

Primario, Papel Celofán con etiqueta autoadhesiva.

Secundario, red de algodón (Estoquinete) y lazo.

6. CONSERVACION Y VIDA UTIL

Conservar en lugar fresco y seco a 10/18 °C, en el transporte se admite hasta 22 °C.

En estas condiciones el producto tiene una vida útil de 6 meses.

7. ANÁLISIS FISICOQUIMICO

6.1. Relación Humedad / Proteína	Máximo 3.2
6.2. Materia Grasa	Máximo 12%
6.3. Nitrato de Sodio	Máximo 0.03%
6.4. Nitrito de Sodio	Máximo 0.015%

8. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

7.1. Recuento de Coliformes	n=5, c=2, m=10, M=100 NMP/g
7.2. Recuento de Estafilococos coagulasa (+)	n=5, c=1, m=10, M=100 NMP/g
7.3. Recuento de Hongos y Levaduras	n=5, c=2, m=100, M=1000 UFC/g
7.4. Recuento Anaerobios Sulfito Reductores	n=5, c=1, m=100, M=1000 UFC/g
7.5. Listeria monocytogenes	n=5, c=0, ausencia en 25 g
7.6. Salmonella spp	n=5, c=0, ausencia en 25 g

FRIGORIFICO EL ALJIBE S.R.L.

Av. de los Corrales 6680/84 (C.P. 1440) - CABA - Tel: 4686-1408

elaljibe@speedy.com.ar - frigorificoelaljibe.com.ar



*El sabor de un  
producto natural*



*Pernil de Cerdo c/hueso (Código: 1026)*

*Pernil de Cerdo con Hueso  
con Pezuña y Pimentón (Código: 1025)*

*Características:*

*Conservación: 10° a 18°*

*Peso promedio: 6 a 12Kg.*

*Pieza por caja: 1*

FRIGORIFICO EL ALJIBE S.R.L.

Av. de los Corrales 6680/84 (C.P. 1440) - CABA - Tel: 4686-1408

elaljibe@speedy.com.ar - frigorificoelaljibe.com.ar





*El sabor de un  
producto natural*

1. ALCANCE

Combo Pernil de Cerdo con Hueso y Pernil de Cerdo con Hueso, con Pezuña y Pimentón  
Elaborado y distribuido por Frigorífico El Aljibe S.R.L.

2. LEGALES

RNE 01001385

RNPA 01034148 y 01036803 – SENASA N° 3740/39087/1 y 3740/103038/2

3. DESCRIPCION

De acuerdo al Código Alimentario Argentino Artículo 293 bis, el Pernil de Cerdo es la salazón elaborada exclusivamente con las extremidades posteriores de cerdos aptos para el consumo, (en este caso) con hueso, separados de la semicanal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera. Se excluyen expresamente trozos de carne.

Ingredientes: Sal, Azúcar, Especias, Conservantes INS 316 / 251 / 250.

4. PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS

Aspecto, color, aroma y textura característicos

5. ENVASE

Primario, Papel Manteca y Papel Celofán con etiqueta autoadhesiva.

Secundario, red de algodón (Estoquinete) y lazo, con o sin Caja de Cartón.

6. CONSERVACION Y VIDA UTIL

Conservar en lugar fresco y seco a 10/18 °C, en el transporte se admite hasta 22 °C.

En estas condiciones el producto tiene una vida útil de 6 meses.

7. ANÁLISIS FISICOQUIMICO

6.1. Relación Humedad / Proteína	Máximo 3.2
6.2. Materia Grasa	Máximo 12%
6.3. Nitrato de Sodio	Máximo 0.03%
6.4. Nitrito de Sodio	Máximo 0.015%

8. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

7.1. Recuento de Coliformes	n=5, c=2, m=10, M=100 NMP/g
7.2. Recuento de Estafilococos coagulasa (+)	n=5, c=1, m=10, M=100 NMP/g
7.3. Recuento de Hongos y Levaduras	n=5, c=2, m=100, M=1000 UFC/g
7.4. Recuento Anaerobios Sulfito Reductores	n=5, c=1, m=100, M=1000 UFC/g
7.5. Listeria monocytogenes	n=5, c=0, ausencia en 25 g
7.6. Salmonella spp	n=5, c=0, ausencia en 25 g

**FRIGORIFICO EL ALJIBE S.R.L.**

**Av. de los Corrales 6680/84 (C.P. 1440) - CABA - Tel: 4686-1408**

**elaljibe@speedy.com.ar - frigorificoelaljibe.com.ar**



*El sabor de un  
producto natural*



## *Pernil de Cerdo sin hueso*

*Entero Listo (Código: 1021)*

*Características:*

*Peso promedio: 6 Kg.*

*Conservación: 0° a 7°*

*Piezas por caja: 4*

*Medio Listo (Código: 1008)*

*Características:*

*Peso promedio: 3 Kg.*

*Conservación: 0° a 7°*

*Piezas por caja: 8*

FRIGORIFICO EL ALJIBE S.R.L.

Av. de los Corrales 6680/84 (C.P. 1440) - CABA - Tel: 4686-1408

elaljibe@speedy.com.ar - frigorificoelaljibe.com.ar



*El sabor de un  
producto natural*

1. ALCANCE  
Pernil de Cerdo sin Hueso elaborado y distribuido por Frigorífico El Aljibe SRL
2. LEGALES  
RNE 01001385 – RNPA 01033871 SENASA N° 3740/97706/2
3. DESCRIPCION  
De acuerdo al Código Alimentario Argentino Artículo 293 bis, el Pernil de Cerdo es la salazón elaborada exclusivamente con las extremidades posteriores de cerdos aptos para el consumo, (en este caso) sin hueso, separados de la semicanal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera. Se excluyen expresamente trozos de carne.  
Ingredientes: Sal, Azúcar, Conservantes INS 316 / 251 / 250.
4. PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS  
Aspecto, color, aroma y textura característicos
5. ENVASE  
Primario, bolsa de Poliolefina marca Cryovac con rótulo impreso en el exterior y clip.  
Secundario, caja de Cartón Corrugado, palletizado empleando film stretch.
6. CONSERVACION Y VIDA UTIL  
Mantener refrigerado a 0/7 °C, en el transporte se admite hasta 12 °C.  
En estas condiciones el producto tiene una vida útil de 3 meses.
7. ANÁLISIS FISICOQUIMICO

6.1. Relación Humedad / Proteína	Máximo 3.2
6.2. Materia Grasa	Máximo 12%
6.3. Nitrato de Sodio	Máximo 0.03%
6.4. Nitrito de Sodio	Máximo 0.015%
8. ANÁLISIS MICROBIOLOGICO

7.1. Recuento de Coliformes	n=5, c=2, m=10, M=100 NMP/g
7.2. Recuento de Estafilococos coagulasa (+)	n=5, c=1, m=10, M=100 NMP/g
7.3. Recuento de Hongos y Levaduras	n=5, c=2, m=100, M=1000 UFC/g
7.4. Recuento Anaerobios Sulfito Reductores	n=5, c=1, m=100, M=1000 UFC/g
7.5. Listeria monocytogenes	n=5, c=0, ausencia en 25 g
7.6. Salmonella spp	n=5, c=0, ausencia en 25 g

**FRIGORIFICO EL ALJIBE S.R.L.**

**Av. de los Corrales 6680/84 (C.P. 1440) - CABA - Tel: 4686-1408**  
**elaljibe@speedy.com.ar - frigorificoelaljibe.com.ar**



*El sabor de un  
producto natural*



## *Jamón Cocido*

*Características:  
Conservación: 0° a 7°*

*Grande (Código: 1016)  
Peso promedio: 6 Kg.  
Piezas por caja: 4*

*Junior (Código: 1015)  
Peso promedio: 3,7 Kg.  
Piezas por caja: 6*



*El sabor de un  
producto natural*

1. ALCANCE  
Jamón Cocido elaborado y distribuido por Frigorífico El Aljibe SRL
2. LEGALES  
RNE 01001385 – RNPA 01036189 SENASA N° 3740/62920/1
3. DESCRIPCION  
De acuerdo al Código Alimentario Argentino Artículo 294, el Jamón Cocido es una salazón preparada con Pernil de Cerdo, (en este caso) sin hueso y sometido a la cocción en agua salada, con o sin ingredientes autorizados. El Pernil proviene del despiece de los miembros posteriores del porcino, separado del resto de la semicanal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera. Se excluyen expresamente carnes trituradas, picadas y recortes de carne.  
Ingredientes: Agua, Sal, Azúcar, Saborizante, Estabilizante INS 451i, Regulador de Acidez INS 325, Resaltador de Sabor INS 621, Espesante INS 407, Conservantes INS 316 / 251 / 250.
4. PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS  
Aspecto, color, aroma y textura característicos
5. ENVASE  
Primario, bolsa de Poliolefina marca Cryovac con rótulo impreso en el exterior y clip.  
Secundario, caja de Cartón Corrugado, palletizado empleando film stretch.
6. CONSERVACION Y VIDA UTIL  
Mantener refrigerado a 0/7 °C, en el transporte se admite hasta 12 °C.  
En estas condiciones el producto tiene una vida útil de 3 meses.
7. ANÁLISIS FISICOQUIMICO

7.1. Relación Humedad / Proteína	Máximo 4.65
7.2. Materia Grasa	Máximo 10%
7.3. Azúcares totales (como Glucosa)	Máximo 1.5%
7.4. Almidones	Ausentes
7.5. Nitrito de Sodio	Máximo 0.015%
7.6. Fosfatos agregados	Máximo 0.5%
8. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

8.1. Recuento de Coliformes	n=5, c=2, m=10, M=100 NMP/g
8.2. Recuento de Estafilococos coagulasa (+)	n=5, c=1, m=10, M=100 NMP/g
8.3. Recuento de Hongos y Levaduras	n=5, c=2, m=100, M=1000 UFC/g
8.4. Recuento Anaerobios Sulfito Reductores	n=5, c=1, m=100, M=1000 UFC/g
8.5. Listeria monocytogenes	n=5, c=0, ausencia en 25 g
8.6. Salmonella spp.	n=5, c=0, ausencia en 25 g
8.7. E. coli O157:H7/NM	n=5, c=0, ausencia en 65 g

FRIGORIFICO EL ALJIBE S.R.L.

Av. de los Corrales 6680/84 (C.P. 1440) - CABA - Tel: 4686-1408

elaljibe@speedy.com.ar - frigorificoelaljibe.com.ar



*El sabor de un  
producto natural*



## *Fiambre Cocido de Pata de Cerdo*

*Características:  
Conservación: 0° a 7°*

*Grande (Código: 1006)  
Peso promedio: 6 Kg.  
Piezas por caja: 4*

*Junior (Código: 1010)  
Peso promedio: 3,7 Kg.  
Piezas por caja: 8*



# El sabor de un producto natural

## 1. ALCANCE

Fiambre Cocido de Pata de Cerdo elaborado y distribuido por Frigorífico El Aljibe SRL

## 2. LEGALES

RNE 01001385 – RNPA 01036187 – SENASA N° 3740/39098/1

## 3. DESCRIPCION

De acuerdo al Código Alimentario Argentino Artículo 360 tris, el Fiambre Cocido de Pata de Cerdo es el chacinado cocido no embutido elaborado con Jamón de Cerdo, (en este caso) sin hueso y sometido a la cocción. Se excluyen expresamente carnes trituradas, picadas y recortes de carne.

Ingredientes: Agua, Almidón, Sal, Proteína Aislada de Soja, Azúcar, Lactosa, Estabilizante INS 339iii, Resaltador de Sabor INS 621, Emulsionante INS 450iii / 452i, Conservantes INS 251 / 250.

## 4. PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS

Aspecto, color, aroma y textura característicos

## 5. ENVASE

Primario, bolsa de Poliolefina marca Cryovac con rótulo impreso en el exterior y clip.  
Secundario, caja de Cartón Corrugado, palletizado empleando film stretch.

## 6. CONSERVACION Y VIDA UTIL

Mantener refrigerado a 0/7 °C, en el transporte se admite hasta 12 °C.  
En estas condiciones el producto tiene una vida útil de 3 meses.

## 7. ANÁLISIS FISICOQUIMICO

6.1. Relación Humedad / Proteína	Máximo 6.5
6.2. Materia Grasa	Máximo 12%
6.3. Azúcares totales (como Glucosa)	Máximo 2%
6.4. Almidones	Máximo 10%
6.5. Nitrito de Sodio	Máximo 0.015%
6.6. Fosfatos agregados	Máximo 0.5%
6.7. Aislado de Soja	Máximo 2%

## 8. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

7.1. Bacterias Aerobias Mesófilas	n=5, c=2, m=10 <sup>4</sup> , M=10 <sup>5</sup> UFC/g
7.2. Recuento de Hongos y Levaduras	n=5, c=2, m=100, M=1000 UFC/g
7.3. Recuento de E. coli	n=5, c=0, m <3 NMP/g
7.4. E. coli O157:H7/NM	n=5, c=0, ausencia en 65 g
7.5. Salmonella spp.	n=5, c=0, ausencia en 25 g
7.6. Recuento de Estafilococos coagulasa (+)	n=5, c=1, m=100, M=1000 UFC/g
7.7. Recuento Anaerobios Sulfito Reductores	n=5, c=1, m=100, M=1000 UFC/g
7.8. Listeria monocytogenes	n=5, c=0, ausencia en 25 g

FRIGORIFICO EL ALJIBE S.R.L.

Av. de los Corrales 6680/84 (C.P. 1440) - CABA - Tel: 4686-1408

elaljibe@speedy.com.ar - frigorificoelaljibe.com.ar



*El sabor de un  
producto natural*



## *Fiambre Cocido de Paleta de Cerdo*

*Características:  
Conservación: 0° a 7°*

*Grande (Código: 2001)  
Peso promedio: 6 Kg.  
Piezas por caja: 5*

*Junior (Código: 2003)  
Peso promedio: 3,7 Kg.  
Piezas por caja: 8*





*El sabor de un  
producto natural*

1. ALCANCE

Fiambre Cocido de Paleta de Cerdo elaborado y distribuido por Frigorífico El Aljibe SRL

2. LEGALES

RNE 01001385 – RNPA 01036509 – SENASA N° 3740/66168/3

3. DESCRIPCION

De acuerdo al Código Alimentario Argentino Artículo 360 quáter, el Fiambre Cocido de Paleta de Cerdo es el chacinado cocido no embutido elaborado con el miembro anterior del cerdo con sus músculos propios y parte de los que lo unen al tronco hasta la articulación del carpo y sometido a la cocción. Se excluyen otras especies animales, carnes trituradas, picadas y recortes de carne.

Ingredientes: Agua, Almidón, Sal, Proteína Aislada de Soja, Azúcar, Lactosa, Estabilizante INS 339iii / 450iii / 452i, Resaltador de Sabor INS 621, Conservantes INS 251 / 250.

4. PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS

Aspecto, color, aroma y textura característicos

5. ENVASE

Primario, bolsa de Poliolefina marca Cryovac con rótulo impreso en el exterior y clip.  
Secundario, caja de Cartón Corrugado, palletizado empleando film stretch.

6. CONSERVACION Y VIDA UTIL

Mantener refrigerado a 0/7 °C, en el transporte se admite hasta 12 °C.  
En estas condiciones el producto tiene una vida útil de 3 meses.

7. ANÁLISIS FISICOQUIMICO

6.1. Relación Humedad / Proteína	Máximo 6.5
6.2. Materia Grasa	Máximo 12%
6.3. Azúcares totales (como Glucosa)	Máximo 2%
6.4. Almidones	Máximo 10%
6.5. Nitrito de Sodio	Máximo 0.015%
6.6. Fosfatos agregados	Máximo 0.5%
6.7. Aislado de Soja	Máximo 2%

8. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

7.1. Bacterias Aerobias Mesófilas	n=5, c=2, m=10 <sup>4</sup> , M=10 <sup>5</sup> UFC/g
7.2. Recuento de Hongos y Levaduras	n=5, c=2, m=100, M=1000 UFC/g
7.3. Recuento de E. coli	n=5, c=0, m <3 NMP/g
7.4. E. coli O157:H7/NM	n=5, c=0, ausencia en 65 g
7.5. Salmonella spp.	n=5, c=0, ausencia en 25 g
7.6. Recuento de Estafilococos coagulasa (+)	n=5, c=1, m=100, M=1000 UFC/g
7.7. Recuento Anaerobios Sulfito Reductores	n=5, c=1, m=100, M=1000 UFC/g
7.8. Listeria monocytogenes	n=5, c=0, ausencia en 25 g

FRIGORIFICO EL ALJIBE S.R.L.

Av. de los Corrales 6680/84 (C.P. 1440) - CABA - Tel: 4686-1408

elaljibe@speedy.com.ar - frigorificoelaljibe.com.ar



*El sabor de un  
producto natural*



*Bondiola Seca  
(Código: 3001)*

*Características:  
Conservación: 10° a 18°*

*Peso promedio: 1,5 Kg.  
Piezas por caja: 15*



*El sabor de un  
producto natural*

1. ALCANCE

Bondiola elaborada y distribuida por Frigorífico El Aljibe SRL

2. LEGALES

RNE 01001385 – RNPA 01033870 – SENASA N° 3740/39091/1

3. DESCRIPCION

De acuerdo al Código Alimentario Argentino Artículo 287, la Bondiola es la salazón preparada con músculos del cuello del cerdo sometidos a un proceso de maduración, envuelta en tela orgánica o plástica y atada fuertemente.

Ingredientes: Sal, Azúcar, Especias, Exaltados de Sabor INS 621, Conservantes INS 251 / 250.

4. PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS

Aspecto, color, aroma y textura característicos

5. ENVASE

Primario, Celofán y etiqueta autoadhesiva.

Secundario, Malla de Algodón, lazo y gancho.

6. CONSERVACION Y VIDA UTIL

Conservar en lugar fresco y seco a 10/18 °C, en el transporte se admite hasta 22 °C.

En estas condiciones el producto tiene una vida útil de 3 meses.

7. ANÁLISIS FISICOQUIMICO

6.1. Relación Humedad / Proteína	Máximo 3.2
6.2. Materia Grasa	Máximo 18%
6.3. Nitrato de Sodio	Máximo 0.03%
6.4. Nitrito de Sodio	Máximo 0.015%

8. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

7.1. Recuento de Coliformes	n=5, c=2, m=10, M=100 NMP/g
7.2. Recuento de Estafilococos coagulasa (+)	n=5, c=1, m=10, M=100 NMP/g
7.3. Recuento de Hongos y Levaduras	n=5, c=2, m=100, M=1000 UFC/g
7.4. Recuento Anaerobios Sulfito Reductores	n=5, c=1, m=100, M=1000 UFC/g
7.5. Listeria monocytogenes	n=5, c=0, ausencia en 25 g
7.6. Salmonella spp	n=5, c=0, ausencia en 25 g

FRIGORIFICO EL ALJIBE S.R.L.

Av. de los Corrales 6680/84 (C.P. 1440) - CABA - Tel: 4686-1408

elaljibe@speedy.com.ar - frigorificoelaljibe.com.ar



*El sabor de un  
producto natural*



*Fiambre Cocido de Lomo de Cerdo  
(Código: 4503)*

*Características:  
Peso promedio: 2 Kg. Puede variar.  
Conservación: 0° a 7°  
Piezas por caja: 10*



*El sabor de un  
producto natural*

1. ALCANCE  
Fiambre Cocido de Lomo de Cerdo elaborado y distribuido por Frigorífico El Aljibe SRL
2. LEGALES  
RNE 01001385 – RNPA 01033841 SENASA N° 3740/39097/1
3. DESCRIPCION  
De acuerdo al Código Alimentario Argentino Artículo 360 quinto, el Fiambre Cocido de Lomo de Cerdo es el chacinado cocido no embutido elaborado con músculos psóadicos de Cerdo sometidos a la cocción. Se excluyen expresamente carnes trituradas, picadas y recortes de carne.  
Ingredientes: Agua, Almidón, Sal, Proteína Aislada de Soja, Azúcar, Lactosa, Estabilizante INS 451i, Resaltador de Sabor INS 621, Emulsionante INS 450iii / 452i, Conservantes INS 251 / 250.
4. PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS  
Aspecto, color, aroma y textura característicos
5. ENVASE  
Primario, bolsa de Poliolefina marca Cryovac con etiqueta de Poliestireno Alto Impacto en su interior.  
Secundario, caja de Cartón Corrugado, palletizado empleando film stretch.
6. CONSERVACION Y VIDA UTIL  
Mantener refrigerado a 0/7 °C, en el transporte se admite hasta 12 °C.  
En estas condiciones el producto tiene una vida útil de 3 meses.
7. ANÁLISIS FISICOQUIMICO

6.1. Relación Humedad / Proteína	Máximo 6.5
6.2. Materia Grasa	Máximo 12%
6.3. Azúcares totales (como Glucosa)	Máximo 2%
6.4. Almidones	Máximo 10%
6.5. Nitrito de Sodio	Máximo 0.015%
6.6. Fosfatos agregados	Máximo 0.5%
6.7. Aislado de Soja	Máximo 2%
8. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

7.1. Bacterias Aerobias Mesófilas	n=5, c=2, m=10 <sup>4</sup> , M=10 <sup>5</sup> UFC/g
7.2. Recuento de Hongos y Levaduras	n=5, c=2, m=100, M=1000 UFC/g
7.3. Recuento de E. coli	n=5, c=0, m <3 NMP/g
7.4. E. coli O157:H7/NM	n=5, c=0, ausencia en 65 g
7.5. Salmonella spp.	n=5, c=0, ausencia en 25 g
7.6. Recuento de Estafilococos coagulasa (+)	n=5, c=1, m=100, M=1000 UFC/g
7.7. Recuento Anaerobios Sulfito Reductores	n=5, c=1, m=100, M=1000 UFC/g
7.8. Listeria monocytogenes	n=5, c=0, ausencia en 25 g

**FRIGORIFICO EL ALJIBE S.R.L.**

**Av. de los Corrales 6680/84 (C.P. 1440) - CABA - Tel: 4686-1408**

**elaljibe@speedy.com.ar - frigorificoelaljibe.com.ar**



*El sabor de un  
producto natural*



*Panceta Cocida Salada y Ahumada  
(Código: 3502)*

*Características:  
Peso promedio: 1,5 Kg.  
Conservación: 0° a 7°  
Piezas por caja: 20*



*El sabor de un  
producto natural*

1. ALCANCE  
Panceta Cocida Salada y Ahumada elaborada y distribuida por Frigorífico El Aljibe SRL
2. LEGALES  
RNE 01001385 – RNPA 01033989 SENASA N° 3740/39093/2
3. DESCRIPCION  
De acuerdo al Código Alimentario Argentino Artículo 298, la Panceta Salda es una salazón preparada con trozos de tejido adiposo y muscular de la región abdominal del Cerdo. En este caso se agrega el proceso de ahumado.  
Ingredientes: Agua, Almidón, Sal, Proteína Aislada de Soja, Azúcar, Lactosa, Estabilizante INS 339iii / 450iii / 452i, Resaltador de Sabor INS 621, Conservantes INS 251 / 250.
4. PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS  
Aspecto, color, aroma y textura característicos
5. ENVASE  
Primario, bolsa de Poliolefina marca Cryovac con etiqueta de Poliestireno Alto Impacto en su interior.  
Secundario, caja de Cartón Corrugado, palletizado empleando film stretch.
6. CONSERVACION Y VIDA UTIL  
Mantener refrigerado a 0/7 °C, en el transporte se admite hasta 12 °C.  
En estas condiciones el producto tiene una vida útil de 3 meses.
7. ANÁLISIS FISICOQUIMICO

7.1. Materia Grasa	Máximo 30%
7.2. Azúcares totales (como Glucosa)	Máximo 2%
7.3. Almidones	Máximo 10%
7.4. Nitrito de Sodio	Máximo 0.015%
7.5. Fosfatos agregados	Máximo 0.5%
7.6. Aislado de Soja	Máximo 2%
8. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

8.1. Bacterias Aerobias Mesófilas	n=5, c=2, m=10 <sup>4</sup> , M=10 <sup>5</sup> UFC/g
8.2. Recuento de Hongos y Levaduras	n=5, c=2, m=100, M=1000 UFC/g
8.3. Recuento de E. coli	n=5, c=0, m <3 NMP/g
8.4. E. coli O157:H7/NM	n=5, c=0, ausencia en 65 g
8.5. Salmonella spp.	n=5, c=0, ausencia en 25 g
8.6. Recuento de Estafilococos coagulasa (+)	n=5, c=1, m=100, M=1000 UFC/g
8.7. Recuento Anaerobios Sulfito Reductores	n=5, c=1, m=100, M=1000 UFC/g
8.8. Listeria monocytogenes	n=5, c=0, ausencia en 25 g

**FRIGORIFICO EL ALJIBE S.R.L.**

**Av. de los Corrales 6680/84 (C.P. 1440) - CABA - Tel: 4686-1408**  
**elaljibe@speedy.com.ar - frigorificoelaljibe.com.ar**



*El sabor de un  
producto natural*



*Panceta Ahumada sin Cuero y Desgrasada  
(Código: 3501)*

*Características:  
Conservación: 0° a 7°*

*Peso promedio: 1,5 Kg.  
Piezas por caja: 20*

FRIGORIFICO EL ALJIBE S.R.L.  
Av. de los Corrales 6680/84 (C.P. 1440) - CABA - Tel: 4686-1408  
elaljibe@speedy.com.ar - frigorificoelaljibe.com.ar





*El sabor de un  
producto natural*

1. ALCANCE

Panceta Ahumada sin Cuero y Desgrasada  
Elaborada y distribuida por Frigorífico El Aljibe S.R.L.

2. LEGALES

RNE 01001385 – RNPA 01033989 – SENASA N° 3740/93634/2

3. DESCRIPCION

De acuerdo al Código Alimentario Argentino Artículo 298, la Panceta se prepara con trozos de tejido adiposo y muscular de la región abdominal del Cerdo.

El Artículo 301 indica la denominación Ahumada cuando se emplea ese proceso.

Ingredientes: Agua, Almidón, Sal, Proteína Aislada de Soja, Azúcar, Lactosa, Estabilizante INS 339iii / 450iii / 452i, Resaltador de Sabor INS 621, Conservantes INS 251 / 250.

**CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO, SOJA y LACTEOS.**

4. PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS

Aspecto, color, aroma y textura característicos

5. ENVASE

Primario, bolsa de Poliolefina marca Cryovac con etiqueta de Poliestireno Alto Impacto en su interior.

Secundario, caja de Cartón Corrugado, palletizado empleando film stretch.

6. CONSERVACION Y VIDA UTIL

Mantener refrigerado a 0/7 °C, en el transporte se admite hasta 12 °C.

En estas condiciones el producto tiene una vida útil de 3 meses.

7. ANÁLISIS FISICOQUIMICO

7.1. Materia Grasa	Máximo 15%
7.2. Azúcares totales (como Glucosa)	Máximo 2%
7.3. Almidones	Máximo 10%
7.4. Nitrito de Sodio	Máximo 0.015%
7.5. Fosfatos agregados	Máximo 0.5%
7.6. Aislado de Soja	Máximo 2%

8. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

8.1. Bacterias Aerobias Mesófilas	n=5, c=2, m=10 <sup>4</sup> , M=10 <sup>5</sup> UFC/g
8.2. Recuento de Hongos y Levaduras	n=5, c=2, m=100, M=1000 UFC/g
8.3. Recuento de E. coli	n=5, c=0, m <3 NMP/g
8.4. E. coli O157:H7/NM	n=5, c=0, ausencia en 65 g
8.5. Salmonella spp.	n=5, c=0, ausencia en 25 g
8.6. Recuento de Estafilococos coagulasa (+)	n=5, c=1, m=100, M=1000 UFC/g
8.7. Recuento Anaerobios Sulfito Reductores	n=5, c=1, m=100, M=1000 UFC/g
8.8. Listeria monocytogenes	n=5, c=0, ausencia en 25 g

**FRIGORIFICO EL ALJIBE S.R.L.**

**Av. de los Corrales 6680/84 (C.P. 1440) - CABA - Tel: 4686-1408**

**elaljibe@speedy.com.ar - frigorificoelaljibe.com.ar**



*El sabor de un  
producto natural*



*Panceta Salada  
(Código: 3503)*

*Características:  
Conservación: 0° a 7°*

*Peso promedio: 1 Kg.  
Piezas por caja: 20*

FRIGORIFICO EL ALJIBE S.R.L.  
Av. de los Corrales 6680/84 (C.P. 1440) - CABA - Tel: 4686-1408  
elaljibe@speedy.com.ar - frigorificoelaljibe.com.ar



*El sabor de un  
producto natural*

1. ALCANCE

Panceta Salada elaborada y distribuida por Frigorífico El Aljibe S.R.L.

2. LEGALES

RNE 01001385 – RNPA 01034037 – SENASA N° 3740/39090/1

3. DESCRIPCION

De acuerdo al Código Alimentario Argentino Artículo 298, la Panceta Salada es una Salazón preparada con trozos de tejido adiposo y muscular de la región abdominal del Cerdo.

Ingredientes: Agua, Azúcar, Sal, Conservantes INS 251 / 250.

4. PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS

Aspecto, color, aroma y textura característicos

5. ENVASE

Primario, Bolsa de Poliolefina marca Cryovac impresa o Bolsa de Poliolefina cristal con etiqueta de Poliestireno Alto Impacto en su interior.

Secundario, Caja de Cartón Corrugado, palletizado empleando film stretch.

6. CONSERVACION Y VIDA UTIL

Mantener refrigerado a 0/7 °C, en el transporte se admite hasta 12 °C.

En estas condiciones el producto tiene una vida útil de 3 meses.

7. ANÁLISIS FISICOQUIMICO

7.1. Materia Grasa	Máximo 30%
7.2. Azúcares totales (como Glucosa)	Máximo 2%
7.3. Nitrito de Sodio	Máximo 0.015%
7.4. Fosfatos agregados	Máximo 0.5%

8. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

8.1. Recuento de Coliformes	n=5, c=2, m=10, M=100 NMP/g
8.2. Recuento de Estafilococos coagulasa (+)	n=5, c=1, m=10, M=100 NMP/g
8.3. Recuento de Hongos y Levaduras	n=5, c=2, m=100, M=1000 UFC/g
8.4. Recuento Anaerobios Sulfito Reductores	n=5, c=1, m=100, M=1000 UFC/g
8.5. Listeria monocytogenes	n=5, c=0, ausencia en 25 g
8.6. Salmonella spp	n=5, c=0, ausencia en 25 g

**FRIGORIFICO EL ALJIBE S.R.L.**

**Av. de los Corrales 6680/84 (C.P. 1440) - CABA - Tel: 4686-1408**

**elaljibe@speedy.com.ar - frigorificoelaljibe.com.ar**



*El sabor de un  
producto natural*



*Fiambre Cocido de Cerdo para Emparedados  
(Código: 4002)*

*Características:  
Conservación: 0° a 7°*

*Peso promedio: 3,7 Kg.  
Piezas por caja: 8*

FRIGORIFICO EL ALJIBE S.R.L.  
Av. de los Corrales 6680/84 (C.P. 1440) - CABA - Tel: 4686-1408  
elaljibe@speedy.com.ar - frigorificoelaljibe.com.ar



*El sabor de un  
producto natural*

1. ALCANCE

Fiambre Cocido de Cerdo para Emparedados  
Elaborado y distribuido por Frigorífico El Aljibe SRL

2. LEGALES

RNE 01001385 – RNPA 01033840 – SENASA N° 3740/39089/1 y 3740/39089/2

3. DESCRIPCION

De acuerdo al Código Alimentario Argentino Artículo 360 sexto, es el Chacinado Cocido No Embutido elaborado con trozos y recortes de Carne de Cerdo y sometido a cocción.  
Ingredientes: Agua, Almidón, Sal, Proteína Aislada de Soja, Azúcar, Lactosa, Estabilizante INS 339iii / 450iii / 452i, Resaltador de Sabor INS 621, Conservantes INS 251 / 250.  
**CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO, SOJA y LACTEOS.**

4. PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS

Aspecto, color, aroma y textura característicos

5. ENVASE

Primario, Bolsa de Poliolefina marca Cryovac impresa o Bolsa de Poliolefina cristal con etiqueta de Poliestireno Alto Impacto en su interior.  
Secundario, caja de Cartón Corrugado, palletizado empleando film stretch.

6. CONSERVACION Y VIDA UTIL

Mantener refrigerado a 0/7 °C, en el transporte se admite hasta 12 °C.  
En estas condiciones el producto tiene una vida útil de 3 meses.

7. ANÁLISIS FISICOQUIMICO

7.1. Relación Humedad / Proteína	Máximo 8
7.2. Materia Grasa	Máximo 12%
7.3. Azúcares totales (como Glucosa)	Máximo 3%
7.4. Almidones	Máximo 10%
7.5. Nitrito de Sodio	Máximo 0.015%
7.6. Fosfatos agregados	Máximo 0.5%
7.7. Aislado de Soja	Máximo 2%
7.8. Sodio	Máximo 1196 mg / 100 g

8. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

8.1. Bacterias Aerobias Mesófilas	n=5, c=2, m=10 <sup>4</sup> , M=10 <sup>5</sup> UFC/g
8.2. Recuento de Hongos y Levaduras	n=5, c=2, m=100, M=1000 UFC/g
8.3. Recuento de E. coli	n=5, c=0, m <3 NMP/g
8.4. E. coli O157:H7/NM	n=5, c=0, ausencia en 65 g
8.5. Salmonella spp.	n=5, c=0, ausencia en 25 g
8.6. Recuento de Estafilococos coagulasa (+)	n=5, c=1, m=100, M=1000 UFC/g
8.7. Recuento Anaerobios Sulfito Reductores	n=5, c=1, m=100, M=1000 UFC/g
8.8. Listeria monocytogenes	n=5, c=0, ausencia en 25 g

**FRIGORIFICO EL ALJIBE S.R.L.**

**Av. de los Corrales 6680/84 (C.P. 1440) - CABA - Tel: 4686-1408**  
**elaljibe@speedy.com.ar - frigorificoelaljibe.com.ar**



*El sabor de un  
producto natural*



*Queso de Cerdo  
(Código: 4502)*

*Características:  
Conservación: 0° a 7°*

*Peso promedio: 3,7 Kg.  
Piezas por caja: 8*

FRIGORIFICO EL ALJIBE S.R.L.  
Av. de los Corrales 6680/84 (C.P. 1440) - CABA - Tel: 4686-1408  
elaljibe@speedy.com.ar - frigorificoelaljibe.com.ar



*El sabor de un  
producto natural*

1. ALCANCE

Queso de Cerdo, elaborado y distribuido por Frigorífico El Aljibe SRL

2. LEGALES

RNE 01001385 – RNPA 01033990 – SENASA N° 3740/39092/1 y 3740/39092/2

3. DESCRIPCION

De acuerdo al Código Alimentario Argentino Artículo 374, es el Chacinado Cocido No Embutido sometido a cocción, elaborado con cabeza de cerdo, quijadas y lenguas de vacuno, con el agregado de ciertas especias y harina.

Ingredientes: Agua, Almidón, Sal, Azúcar, Proteína Aislada de Soja, Lactosa, Especias, Estabilizante INS 339iii, Resaltador de Sabor INS 621, Emulsionante INS 450iii / 452i, Conservantes INS 251 / 250.

**CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO, SOJA y LACTEOS.**

4. PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS

Aspecto, color, aroma y textura característicos

5. ENVASE

Primario, Bolsa de Poliolefina marca Cryovac impresa o Bolsa de Poliolefina cristal con etiqueta de Poliestireno Alto Impacto en su interior.

Secundario, Caja de Cartón Corrugado, palletizado empleando film stretch.

6. CONSERVACION Y VIDA UTIL

Mantener refrigerado a 0/7 °C, en el transporte se admite hasta 12 °C.

En estas condiciones el producto tiene una vida útil de 3 meses.

7. ANÁLISIS FISICOQUIMICO

7.1. Materia Grasa	Máximo 20%
7.2. Azúcares totales (como Glucosa)	Máximo 3%
7.3. Almidones	Máximo 10%
7.4. Nitrito de Sodio	Máximo 0.015%
7.5. Fosfatos agregados	Máximo 0.5%
7.6. Aislado de Soja	Máximo 2

8. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

8.1. Bacterias Aerobias Mesófilas	n=5, c=2, m=10 <sup>4</sup> , M=10 <sup>5</sup> UFC/g
8.2. Recuento de Hongos y Levaduras	n=5, c=2, m=100, M=1000 UFC/g
8.3. Recuento de E. coli	n=5, c=0, m <3 NMP/g
8.4. E. coli O157:H7/NM	n=5, c=0, ausencia en 65 g
8.5. Salmonella spp.	n=5, c=0, ausencia en 25 g
8.6. Recuento de Estafilococos coagulasa (+)	n=5, c=1, m=100, M=1000 UFC/g
8.7. Recuento Anaerobios Sulfito Reductores	n=5, c=1, m=100, M=1000 UFC/g
8.8. Listeria monocytogenes	n=5, c=0, ausencia en 25 g

**FRIGORIFICO EL ALJIBE S.R.L.**

**Av. de los Corrales 6680/84 (C.P. 1440) - CABA - Tel: 4686-1408**

**elaljibe@speedy.com.ar - frigorificoelaljibe.com.ar**

# MASTER



## *Fiambre Cocido de Pata de Cerdo*

*Características:  
Conservación: 0° a 7°*

*Grande (Código: 1009)  
Peso promedio: 6 Kg.  
Piezas por caja: 4*

*Junior (Código: 1005)  
Peso promedio: 3,7 Kg.  
Piezas por caja: 8*



# MASTER

1. ALCANCE  
Fiambre Cocido de Pata de Cerdo marca “Master” elaborado y distribuido por Frigorífico El Aljibe SRL
2. LEGALES  
RNE 01001385 – RNPA 01036185 SENASA N° 3740/39088/1
3. DESCRIPCION  
De acuerdo al Código Alimentario Argentino Artículo 360 tris, el Fiambre Cocido de Pata de Cerdo es el chacinado cocido no embutido elaborado con Jamón de Cerdo, (en este caso) sin hueso y sometido a la cocción. Se excluyen expresamente carnes trituradas, picadas y recortes de carne.  
Ingredientes: Agua, Almidón, Sal, Proteína Aislada de Soja, Azúcar, Lactosa, Estabilizante INS 339iii / 450iii / 452i, Resaltador de Sabor INS 621, Conservantes INS 251 / 250.
4. PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS  
Aspecto, color, aroma y textura característicos
5. ENVASE  
Primario, bolsa de Poliolefina marca Cryovac con rótulo impreso en el exterior y clip.  
Secundario, caja de Cartón Corrugado, palletizado empleando film stretch.
6. CONSERVACION Y VIDA UTIL  
Mantener refrigerado a 0/7 °C, en el transporte se admite hasta 12 °C.  
En estas condiciones el producto tiene una vida útil de 3 meses.
7. ANÁLISIS FISICOQUIMICO

7.1. Relación Humedad / Proteína	Máximo 6.5
7.2. Materia Grasa	Máximo 12%
7.3. Azúcares totales (como Glucosa)	Máximo 2%
7.4. Almidones	Máximo 10%
7.5. Nitrito de Sodio	Máximo 0.015%
7.6. Fosfatos agregados	Máximo 0.5%
7.7. Aislado de Soja	Máximo 2%
8. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

8.1. Bacterias Aerobias Mesófilas	n=5, c=2, m=10 <sup>4</sup> , M=10 <sup>5</sup> UFC/g
8.2. Recuento de Hongos y Levaduras	n=5, c=2, m=100, M=1000 UFC/g
8.3. Recuento de E. coli	n=5, c=0, m <3 NMP/g
8.4. E. coli O157:H7/NM	n=5, c=0, ausencia en 65 g
8.5. Salmonella spp.	n=5, c=0, ausencia en 25 g
8.6. Recuento de Estafilococos coagulasa (+)	n=5, c=1, m=100, M=1000 UFC/g
8.7. Recuento Anaerobios Sulfito Reductores	n=5, c=1, m=100, M=1000 UFC/g
8.8. Listeria monocytogenes	n=5, c=0, ausencia en 25 g

FRIGORIFICO EL ALJIBE S.R.L.

Av. de los Corrales 6680/84 (C.P. 1440) - CABA - Tel: 4686-1408

elaljibe@speedy.com.ar - frigorificoelaljibe.com.ar

# MASTER



## *Fiambre Cocido de Paleta de Cerdo*

*Características:  
Conservación: 0° a 7°*

*Grande (Código: 1013)  
Peso promedio: 5 Kg.  
Piezas por caja: 5*

*Junior (Código: 1011)  
Peso promedio: 3,7 Kg.  
Piezas por caja: 8*

# MASTER

## 1. ALCANCE

Fiambre Cocido de Paleta de Cerdo Elaborado y distribuido por Frigorífico El Aljibe SRL

## 2. LEGALES

RNE 01001385 – RNPA 01036186 – SENASA N° 3740/39096/1 y 3740/39096/3

## 3. DESCRIPCION

De acuerdo al Código Alimentario Argentino Artículo 360 quáter, es el Chacinado Cocido No Embutido elaborado con el miembro anterior del cerdo con sus músculos propios y parte de los que lo unen al tronco hasta la articulación del carpo y sometido a la cocción. Se excluyen otras especies animales, carnes trituradas, picadas y recortes de carne.

Ingredientes: Agua, Almidón, Sal, Proteína Aislada de Soja, Azúcar, Lactosa, Estabilizante INS 339iii / 450iii / 452i, Resaltador de Sabor INS 621, Conservantes INS 251 / 250.

**CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO, SOJA y LACTEOS.**

## 4. PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS

Aspecto, color, aroma y textura característicos

## 5. ENVASE

Primario, Bolsa de Poliolefina marca Cryovac impresa o Bolsa de Poliolefina cristal con etiqueta de Poliestireno Alto Impacto en su interior.

Secundario, caja de Cartón Corrugado, palletizado empleando film stretch.

## 6. CONSERVACION Y VIDA UTIL

Mantener refrigerado a 0/7 °C, en el transporte se admite hasta 12 °C.

En estas condiciones el producto tiene una vida útil de 3 meses.

## 7. ANÁLISIS FISICOQUIMICO

7.1. Relación Humedad / Proteína	Máximo 6.5
7.2. Materia Grasa	Máximo 12%
7.3. Azúcares totales (como Glucosa)	Máximo 2%
7.4. Almidones	Máximo 10%
7.5. Nitrito de Sodio	Máximo 0.015%
7.6. Fosfatos agregados	Máximo 0.5%
7.7. Aislado de Soja	Máximo 2%
7.8. Sodio	Máximo 1196 mg / 100 g

## 8. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

8.1. Bacterias Aerobias Mesófilas	n=5, c=2, m=10 <sup>4</sup> , M=10 <sup>5</sup> UFC/g
8.2. Recuento de Hongos y Levaduras	n=5, c=2, m=100, M=1000 UFC/g
8.3. Recuento de E. coli	n=5, c=0, m <3 NMP/g
8.4. E. coli O157:H7/NM	n=5, c=0, ausencia en 65 g
8.5. Salmonella spp.	n=5, c=0, ausencia en 25 g
8.6. Recuento de Estafilococos coagulasa (+)	n=5, c=1, m=100, M=1000 UFC/g
8.7. Recuento Anaerobios Sulfito Reductores	n=5, c=1, m=100, M=1000 UFC/g
8.8. Listeria monocytogenes	n=5, c=0, ausencia en 25 g

FRIGORIFICO EL ALJIBE S.R.L.

Av. de los Corrales 6680/84 (C.P. 1440) - CABA - Tel: 4686-1408

elaljibe@speedy.com.ar - frigorificoelaljibe.com.ar



## *Fiambre Cocido de Pata de Cerdo La Barraca*

*Características:  
Conservación: 0° a 7°*

*Grande (Código: 1027)  
Peso promedio: 6 Kg.  
Piezas por caja: 4*



1. ALCANCE

Fiambre Cocido de Pata de Cerdo elaborado y distribuido por Frigorífico El Aljibe SRL

2. LEGALES

RNE 01001385 – RNPA 01037795 – SENASA N° 3740/83455/1

3. DESCRIPCION

De acuerdo al Código Alimentario Argentino Artículo 360 tris, el Fiambre Cocido de Pata de Cerdo es el chacinado cocido no embutido elaborado con Jamón de Cerdo, con o sin hueso y sometido a la cocción. Se excluyen expresamente carnes trituradas, picadas y recortes de carne.

Ingredientes: Agua, Almidón, Sal, Proteína Aislada de Soja, Azúcar, Lactosa, Estabilizante INS 339iii / 450iii / 452i, Resaltador de Sabor INS 621, Conservantes INS 251 / 250.

4. PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS

Aspecto, color, aroma y textura característicos

5. ENVASE

Primario, bolsa de Poliolefina marca Cryovac con rótulo impreso en el exterior y clip.  
Secundario, caja de Cartón Corrugado, palletizado empleando film stretch.

6. CONSERVACION Y VIDA UTIL

Mantener refrigerado a 0/7 °C, en el transporte se admite hasta 12 °C.  
En estas condiciones el producto tiene una vida útil de 3 meses.

7. ANÁLISIS FISICOQUIMICO

6.1. Relación Humedad / Proteína	Máximo 6.5
6.2. Materia Grasa	Máximo 12%
6.3. Azúcares totales (como Glucosa)	Máximo 2%
6.4. Almidones	Máximo 10%
6.5. Nitrito de Sodio	Máximo 0.015%
6.6. Fosfatos agregados	Máximo 0.5%
6.7. Aislado de Soja	Máximo 2%

8. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

7.1. Bacterias Aerobias Mesófilas	n=5, c=2, m=10 <sup>4</sup> , M=10 <sup>5</sup> UFC/g
7.2. Recuento de Hongos y Levaduras	n=5, c=2, m=100, M=1000 UFC/g
7.3. Recuento de E. coli	n=5, c=0, m <3 NMP/g
7.4. E. coli O157:H7/NM	n=5, c=0, ausencia en 65 g
7.5. Salmonella spp.	n=5, c=0, ausencia en 25 g
7.6. Recuento de Estafilococos coagulasa (+)	n=5, c=1, m=100, M=1000 UFC/g
7.7. Recuento Anaerobios Sulfito Reductores	n=5, c=1, m=100, M=1000 UFC/g
7.8. Listeria monocytogenes	n=5, c=0, ausencia en 25 g

FRIGORIFICO EL ALJIBE S.R.L.

Av. de los Corrales 6680/84 (C.P. 1440) - CABA - Tel: 4686-1408  
elaljibe@speedy.com.ar - frigorificoelaljibe.com.ar