PROCESADORA DE ALIMENTOS RIO DE ORO	FICHA TÉCNICA DE TOCINETA AHUMADA REBANADA	Código: FR-GC-008 Fecha de Vig.: diciembre 2025 Nro. de Rev. 01 N° de Pág.: 1 de 2

Nombre del Producto	TOCINETA AHUMADA REBANADA
Marca Comercial	L'Prado
N° de Registro Sanitario	A-130.262
CND	041823931
Composición del Producto	Materia Prima Cárnica: Tocineta de Cerdo
	Ingredientes: Tocineta de cerdo, agua, sal refinada, proteína aislada de soya, azúcar, tripolifosfato de sodio, eritorbato de sodio y nitrito de sodio.
Descripción del Producto	Producto cárnico cocido y ahumado empaquetado en estructura coextruida termoformable (Fondo) y rollo Tapa Laminada no transformable. Con un peso aproximado de 500 gr (21 rebanadas)
Características del Producto	Color: Marrón claro característico externamente y rosado oscuro internamente
	Olor: A tocineta de cerdo ahumada característico
	Sabor: A tocineta de cerdo ahumada característico
Ingredientes alérgenos	Proteína aislada de Soya.
Embalaje Principal	Rollo T6060B estructura coextruida termoformable, capa sellante de polietileno. (Fondo); con un peso aprox. 500gr (21 rebanadas)
Embalaje Secundario	rollo H6225B Tapa Laminada no transformable empaque transparente. Con un peso aprox. 6Kg (252 rebanadas)
Etiquetado	Este deberá contener: Nombre del producto, Ingredientes, Información nutricional, Lote, Fecha de Elaboración, Fecha de Vencimiento, CND, Registro Sanitario, etc. Según COVENIN 2952-2001.
Vida útil Primaria	En proceso de estudio por laboratorio certificado
Vida útil Secundaria	En proceso de estudio por laboratorio certificado
Condiciones de almacenamiento	Conservar a una temperatura entre 2 y 5°C
Métodos de Distribución	Camiones cava con Thermo-King encendido a una temperatura no mayor de 4°C
Instrucciones de uso y manipulación	Se recomienda almacenar el producto bien tapado y en temperaturas de refrigeración por un período no mayor de tres (3) días.

REQUISITOS LEGALES DE CALIDAD E INOCUIDAD					
Tipo		**Microorganismos**	**Límite máximo**	**Método Ensayo**	**Norma COVENIN**
Microbiológicos	Calidad	Aerobios mesófilos	1 x 10^5 ufc/g	COVENIN 902	3719:2001
		Mohos y Levaduras	1 x 10^3 ufc/g	COVENIN 1337	
		Coliformes fecales	9 NMP/g	COVENIN 1104	
		Staphyloccocus aureus	1 x 10^3 ufc/g	COVENIN 1292	
		Salmonella spp.	Ausente en 25g	COVENIN 1291	
		Listeria monocytogenes	Ausente en 25g	COVENIN 3718	
Químicos	Calidad	Proteína animal BD (% min.)	9	COVENIN 1218	3719:2001
		Grasa (%) p/p	60	COVENIN 1220	
		Ácido ascórbico y/o sus sales (ppm)	500	COVENIN 1295	
		Fosfatos totales (% máx)	1	COVENIN 1178/2474	
	Inocuidad	Nitritos (Na, K) (mg/Kg máx.)	120	COVENIN 1221/1222	

CLASIFICACIÓN DE PELIGROS			
Peligros:	**Descripción**	**Probabilidad**	**Severidad**
Químico	No Aplica	-	-
Físico	Presencia de Materia Extraña	Baja	Baja
Biológico	Presencia de *Salmonella* spp. *Staphyloccocus aureus*, *Listeria monocytogenes*	Baja	Alta

Laboratorios Brolab, C.A. **RIF J-00233740-0**
Ensayos físico-químicos y microbiológicos de alimentos, bebidas, aguas y otros
3ra. Av. Las Delicias de Sabana Grande, Edif. José Jesús, PB, Piso 5 y PH.
Caracas, Distrito Capital, 1050, Venezuela. Registro **MINEC** N° 01-023
Teléfonos: +58 0212-763.19.40 / 762.29.58 / 761.27.58 **WhatsApp**: +58 424 287 24 48
www.brolab.com **e-mail**: laboratorios@brolab.com **Instagram**: @laboratoriosbrolab

LABORATORIOS DE ENSAYO ACREDITADO
SENCAMER
ISO/IEC 17025:2017
REGISTRO No: LE 07/24-01
Fecha de otorgamiento: 02/07/2024
Fecha de Vencimiento: 02/07/2027
Gobierno Bolivariano de Venezuela | Ministerio del Poder Popular de Comercio Nacional

INFORME DE ENSAYO
REPORTE ANALÍTICO DE MICROBIOLOGIA N° R-24-02123

Solicitante: PROCESADORA DE ALIMENTOS RIO DE ORO, C.A
Dirección: Calle Girasol Edif. Metal Contac Piso PB Lcal PB Urb. Prados Del Este Caracas Miranda
Muestra: TOCINETA AHUMADA

Fecha Recepción: 04/11/2024 **Lugar del Ensayo:** Laboratorios Brolab C.A. **Temperatura de Recepción:** REFRIGERADO
Marca: L´PRADO **Lote:** S/L
Fabricante: PROCESADORA DE ALIMENTOS RIO DE ORO, C.A **País de Origen:** VENEZUELA
Características de la Muestra: SÓLIDO **Muestreo:** N/A
Tipo de Envase: ORIGINAL **Contenido del envase:** 1 PIEZAS
Fecha Inicio del Ensayo: 05/11/2024 **Fecha Emisión del Informe de Ensayo:** 11/12/2024

	Ensayo	Método de Ensayo	Resultados/Unidades
1	Coliformes fecales	NVC 1104:1996	<3 NMP/g
2	Investigación de Salmonella en 25 g	NVC 1291-88	Ausente
3	Listeria Monocytogenes	NVC 3718:2001	Ausente
4	*Recuento de aerobios mesófilos	NVC 902-87	4,5 X 10^5 ufc/g
5	*Recuento de Levaduras	NVC 1337-90	2,6 X 10^4 ufc/g
6	*Recuento de Mohos	NVC 1337-90	<10 ufc/g
7	Recuento de Staphylococcus aureus	NVC 1292-89	<100 ufc/g

Reportado por: Lic. Ibeth Benitez
Norma: NVC: Norma Venezolana Covenin / AOAC: Association of analytical Communities / NVF: Norma Venezolana Fondonorma / USP: United States Pharmacopeia
Observaciones:

LABORATORIOS BROLAB

Ing. Hilda Machado
Gerente Técnico

Fin del Reporte de Ensayo

Los resultados se refieren únicamente a la muestra identificada.

Prohibida la reproducción total o parcial del informe de ensayo
Laboratorios Brolab C.A. Utiliza métodos normalizados. No se hacen exclusiones, adiciones o modificaciones a los mismos .

LABORATORIOS BROLAB

Laboratorios Brolab, C.A. RIF J-00233740-0

Ensayos físico-químicos y microbiológicos de alimentos, bebidas, aguas y otros

3ra. Av. Las Delicias de Sabana Grande, Edif. José Jesús, PB, Piso 5 y PH.
Caracas, Distrito Capital, 1050, Venezuela. Registro **MINEC** N° 01-023
Teléfonos: +58 0212-763.19.40 / 762.29.58 / 761.27.58 **WhatsApp**: +58 424 287 24 48
www.brolab.com **e-mail**: laboratorios@brolab.com **Instagram**: @laboratoriosbrolab

INFORME DE ENSAYO
REPORTE ANALÍTICO DE FÍSICO QUÍMICO N° R-24-02123

Solicitante: PROCESADORA DE ALIMENTOS RIO DE ORO, C.A
Dirección: Calle Girasol Edif. Metal Contac Piso PB Lcal PB Urb. Prados Del Este Caracas Miranda
Muestra: TOCINETA AHUMADA

Fecha Recepción: 04/11/2024 **Lugar del Ensayo:** Laboratorios Brolab C.A. **Temperatura de Recepción:** REFRIGERADO
Marca: L´PRADO **Lote:** S/L
Fabricante: PROCESADORA DE ALIMENTOS RIO DE ORO, C.A **País de Origen:** VENEZUELA
Características de la Muestra: SÓLIDO **Muestreo:** N/A
Tipo de Envase: ORIGINAL **Contenido del envase:** 1 PIEZAS
Fecha Inicio del Ensayo: 14/11/2024 **Fecha Emisión del Informe de Ensayo:** 11/12/2024

Olor: Característico **Color:** Característico **Apariencia:** Característico

	Ensayo	Método de Ensayo	Resultados/Unidades
1	Ácido Ascórbico	NVC 1295-82	27,45 mg/kg
2	Calorias	Cálculo	323,22 cal/100 g
3	Carbohidratos	Cálculo	6,19 %
4	Cenizas	NVC 1220:1999	2,61 %
5	Colorantes	Método Arata	No Detectado colorante artificial
6	Conservadores	NVC 1309-82	No Detectado
7	Fosfatos como P_2O_5	NVC 1178-83	0,30 %
8	Grasa saturada	Cromatografia de gases	10,13 %
9	Grasa total	NVC 1219:2000	27,58 %
10	Grasa trans	Cromatografia de gases	<0,010 g/100 g
11	Humedad	NVC 1120:1997	51,06 %
12	Lactosa	HPLC	<1 mg/kg
13	Nitritos y Nitratos expresado como Nitrito de Sodio	NVC 1221:2004	1,19 mg/kg
14	Proteína (N x 6,25)	NVC 1218:2002	12,56 %
15	Sodio	AOAC 960.29	585,58 mg /100 g

Reportado por: TSU. Rafael Duarte
Norma: NVC: Norma Venezolana Covenin / AOAC: Association of analytical Communities / NVF: Norma Venezolana Fondonorma / USP: United States Pharmacopeia

LABORATORIOS BROLAB

Los resultados se refieren únicamente a la muestra identificada.

Prohibida la reproducción total o parcial del informe de ensayo
Laboratorios Brolab C.A. Utiliza métodos normalizados. No se hacen exclusiones, adiciones o modificaciones a los mismos .

LABORATORIOS BROLAB

Laboratorios Brolab, C.A. RIF J-00233740-0

Ensayos físico-químicos y microbiológicos de alimentos, bebidas, aguas y otros

3ra. Av. Las Delicias de Sabana Grande, Edif. José Jesús, PB, Piso 5 y PH.
Caracas, Distrito Capital, 1050, Venezuela. Registro **MINEC** N° 01-023
Teléfonos: +58 0212-763.19.40 / 762.29.58 / 761.27.58 **WhatsApp**: +58 424 287 24 48
www.brolab.com **e-mail**: laboratorios@brolab.com **Instagram**: @laboratoriosbrolab

LABORATORIOS DE ENSAYO ACREDITADO
SENCAMER
ISO/IEC 17025:2017
REGISTRO No: LE 07/24-01
Fecha de otorgamiento: 02/07/2024
Fecha de Vencimiento: 02/07/2027
Gobierno Bolivariano de Venezuela | Ministerio del Poder Popular de Comercio Nacional

INFORME DE ENSAYO

REPORTE ANALÍTICO DE FÍSICO QUÍMICO N° R-24-02123

Solicitante: PROCESADORA DE ALIMENTOS RIO DE ORO, C.A
Dirección: Calle Girasol Edif. Metal Contac Piso PB Local PB Urb. Prados Del Este Caracas Miranda
Muestra: TOCINETA AHUMADA

Fecha Recepción: 04/11/2024 **Lugar del Ensayo:** Laboratorios Brolab C.A. **Temperatura de Recepción:** REFRIGERADO
Marca: L´PRADO **Lote:** S/L
Fabricante: PROCESADORA DE ALIMENTOS RIO DE ORO, C.A **País de Origen:** VENEZUELA
Características de la Muestra: SÓLIDO **Muestreo:** N/A
Tipo de Envase: ORIGINAL **Contenido del envase:** 1 PIEZAS
Fecha Inicio del Ensayo: 14/11/2024 **Fecha Emisión del Informe de Ensayo:** 11/12/2024

Olor: Característico **Color:** Característico **Apariencia:** Característico

Ensayo	Método de Ensayo	Resultados/Unidades

Observaciones:

Ing. Hilda Machado
Gerente Técnico

Fin del Reporte de Ensayo

Los resultados se refieren únicamente a la muestra identificada.

Prohibida la reproducción total o parcial del informe de ensayo
Laboratorios Brolab C.A. Utiliza métodos normalizados. No se hacen exclusiones, adiciones o modificaciones a los mismos .

LABORATORIOS BROLAB

Solicitante: **PROCESADORA DE ALIMENTOS RIO DE ORO,C.A.**
Codigo Brolab: R-24-02123
Muestra: **TOCINETA AHUMADA**

INFORMACION NUTRICIONAL

Por cada 100 g aportan:

Calorías totales: 320 cal (15 %)
Calorías procedentes de la grasa: 250 cal (10 %)

		%Valor diario (RID)
Grasa	28 g	45%
Grasa saturada	10 g	50%
Grasa trans	0 g	-
Sodio	590 mg	-
Carbohidratos Totales	6 g	2%
Proteínas	13 g	30%

TABLA DE REFERENCIA PARA EL ETIQUETADO NUTRICIONAL SOBRE LA BASE DE 2.000 CALORÍAS, SEGÚN NORMA VENEZOLANA COVENIN 2952-1:1997

Grasa Total	64 g
Grasa saturada	20 g
Carbohidratos Totales	310 g
Proteínas	45 g

Calorias por gramo:

Grasa	9	Carbohidratos	4	Proteínas	4

LABORATORIOS BROLAB

LABORATORIOS BROLAB

Laboratorios Brolab, C.A. **RIF J-00233740-0**

Ensayos físico-químicos y microbiológicos de alimentos, bebidas, aguas y otros

3ra. Av. Las Delicias de Sabana Grande, Edif. José Jesús, PB, Piso 5 y PH.
Caracas, Distrito Capital, 1050, Venezuela. Registro **MINEC** N° 01-023
Teléfonos: +58 0212-763.19.40 / 762.29.58 / 761.27.58 **WhatsApp**: +58 424 287 24 48
www.brolab.com **e-mail**: laboratorios@brolab.com **Instagram**: @laboratoriosbrolab

INFORME DE ENSAYO

REPORTE ANALÍTICO DE MICROBIOLOGIA N° R-24-02124

Solicitante: PROCESADORA DE ALIMENTOS RIO DE ORO, C.A
Dirección: Calle Girasol Edif. Metal Contac Piso PB Lcal PB Urb. Prados Del Este Caracas Miranda
Muestra: TOCINETA AHUMADA

Fecha Recepción: 04/11/2024 **Lugar del Ensayo:** Laboratorios Brolab C.A. **Temperatura de Recepción:** REFRIGERADO
Marca: L´PRADO **Lote:** S/L
Fabricante: PROCESADORA DE ALIMENTOS RIO DE ORO, C.A **País de Origen:** VENEZUELA
Características de la Muestra: SÓLIDO **Muestreo:** N/A
Tipo de Envase: ORIGINAL **Contenido del envase:** 1 PIEZAS
Fecha Inicio del Ensayo: 05/11/2024 **Fecha Emisión del Informe de Ensayo:** 11/12/2024

	Ensayo	Método de Ensayo	Resultados/Unidades
1	Gluten	Inmunoensayo Veratox	9,3 ppm

Reportado por: Lic. Ibeth Benitez
Norma: NVC: Norma Venezolana Covenin / AOAC: Association of analytical Communities / NVF: Norma Venezolana Fondonorma / USP: United States Pharmacopeia
Observaciones:

LABORATORIOS BROLAB

Ing. Hilda Machado
Gerente Técnico

Fin del Reporte de Ensayo

Los resultados se refieren únicamente a la muestra identificada.
Prohibida la reproducción total o parcial del informe de ensayo
Laboratorios Brolab C.A. Utiliza métodos normalizados. No se hacen exclusiones, adiciones o modificaciones a los mismos .