



# RUDOLPH FOODS

HUEMEX S.A. DE C.V.

6575 Bellefontaine Road  
Lima, OH 45804

443403

Product: Tender Strips  
(Curly) Pellets

Date: 10/2/2015

Page 1 of 4

## DEFINICION

Pieles de cerdo (piel que cubre la mitad superior del hombro) con grasa adherida, cortada a medida, curada con sabor a humo natural y procesada en aceite de cerdo a la humedad especificada.

## COMPOSICIÓN

Grasa de cerdo con piel adherida, sal, dextrosa \*  
\* La dextrosa se usa en el proceso de fabricación de los gránulos de chicharrón de cerdo, pero se considera un aditivo incidental en el chicharrón de cerdo reventado; por lo tanto, no necesita etiquetarse en el empaque del producto terminado.

## EMPAQUE

Empaquetado en polietileno de alta densidad. bolsa y envuelto en corrugado multicapa embalaje. Etiquetado con un blanco impreso etiqueta con el nombre del producto, peso, ingredientes y códigos de trazabilidad. Peso neto 55 y 75 libras.

Carton Label Example  
BARCODE  
PRODUCT NAME  
Ingredients Skid Code  
Time Stamp/Box # Pallet ID  
NET WEIGHT  
Production Date  
Kill Date  
Expiration Date

## PERIODO DE CADUCIDAD

Hasta seis (6) meses si se almacenan adecuadamente.

## CONDICIONES SUGERIDAS DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Condiciones de almacenamiento recomendadas temperaturas 50 ° F- 70 ° F o 10 ° C - 20 ° C y humedad inferior al 60%.

## CARACTERISTICAS SENSORIALES

Color: marrón variable  
Olor: característico, sin signos de ranciedad.  
Gusto: característico.  
Apariencia: tiras y piezas cuadradas de piel con grasa adherida  
Textura: dura.

## INSTRUCCIONES PARA FREIR

Las pellejas se deben freír en una freidora profunda de manera que queden completamente cubiertas en el aceite. La temperatura del aceite debe ser de 400 ° F o 204 ° C. Fríe el producto durante completa de cada frituras pueden verse. Rudolph Foods fríe las pel pero también se p terminado tiene u enfriamiento debe inferior reteniendo pieza.

PELLET TENDER  
CRACKLING/STRIP

SEPTIEMBRE 2021

## INDORMACIÓN NUTRICIONAL

### Datos Nutricionales

Cantidad por muestras de 100g

Calorias 495

Calories from Fat 241

Grasa Total 26.8g

Grasa Saturada 8.15g

Grasa Trans 0.21g

Colesterol 130mg

Sodio 2260mg

Carbohidratos Totales <0.1g

Proteinas 63.4g

Pruebas realizadas por Covance Laboratories, Inc 2021

## CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS Y QUIMICAS

Salmonella sp/ 25g	Negative
Recuentode aerobicos en placa/g	<1000
E.coli	<3.0
Coliformes Fecales/g	<3.0
Staphylococcus aureus/g	<100
Mohos/g	<100
Clostridium Perfringens	<10
Cadmium (ppm)	<0.05
Plomo (ppm)	<0.10
Mercury (ppm)	<0.1
Arsenic (ppm)	<0.5

## PROPIEDADES FISICAS

Pellet	
Sal	4.0 – 8.0%
Humedad	5.0 – 10.0 %
Actividad acuosa	<0.65a <sub>w</sub>
Tamaño (sin freír)	Approximate 3"long x 5/16" wide
% over 6" x 1"	8% max
Defectos pellejas expandidas	

Prepared by:  
Vernon

Stacy

Approved by:  
Gary Burns

Quality Assurance Manager

Facility Manager



**RUDOLPH FOODS**

**Barcel Technical Specification**

6575 Bellefontaine Road  
Lima, OH 45804

245465

Product: Tender Strips  
(Curly) Pellets

Date: 10/2/2015

Page 2 of 4

Sin expandir: (Piezas de color oscuro y textura mucho más dura que la mayoría de los chicharrones)	8% max
Piel: (Piezas que se parecen o son cáscaras de cerdo normales).	5% max
Defectos combinados	10% max
Estabilidad de pellet	4.5 hours @ 220°F
Tinta de pellet: basada en un tamaño de muestra de 150 piezas. No más de 3 p	3.5%

JUNIO 2021

Prepared by:  
Vernon

Stacy

Approved by:  
Gary Burns

Quality Assurance Manager

Facility Manager



6575 Bellefontaine Road  
Lima, OH 45804

## RUDOLPH FOODS

### Barcel Technical Specification

245465

Product: Tender Strips  
(Curly) Pellets

Date: 10/2/2015

Page 3 of 4

#### PELLETS



#### PRODUCTO FRITO TERMINADO

#### TINTA Y TATUAJES



Prepared by:  
Vernon

Stacy

Approved by:  
Gary Burns

Quality Assurance Manager

Facility Manager



6575 Bellefontaine Road  
Lima, OH 45804

**RUDOLPH FOODS**

## Barcel Technical Specification

245465

Product: Tender Strips  
(Curly) Pellets

Date: 10/2/2015

Page 4 of 4

### DETERMINACION DE RETENCION DE CONTROL DE CALIDAD CON BASE EN LA TINTA

Seleccione al azar tres (3) muestras de gránulos separadas de la paleta sospechosa con tinta; seleccione entre la fila superior, la fila central y la fila inferior. Cuente ciento cincuenta (150) gránulos por muestra y fríe cada muestra individualmente. Si hay más de tres (3) piezas en una muestra individual, el palé relacionado identificado se puede colocar en un Control de calidad para asesorar al proveedor.

Prepared by:  
Vernon

Stacy

Quality Assurance Manager

Approved by:  
Gary Burns

Facility Manager