	RICO JAMON		**VERSIÓN: 1**
	FICHA TÉCNICA CABANO		**CODIGO: RJ-PAC-FT01**
	ELABORADO POR: ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	REVISADO POR: GERENCIA	Fecha de emisión: Junio de 2011

NOMBRE DEL PRODUCTO	CABANO		
DESCRIPCIÓN	Producto cárnico procesado embutido, cocido, ahumado, elaborado a base de carne de res, cerdo, pollo, adicionado de ingredientes y aditivos permitidos, sometido a tratamiento térmico, que asegura la destrucción de microorganismos. En su superficie de corte exhibe trozos de carne y grasa visibles, su diámetro es menor de 25 mm.		
INGREDIENTES	Carne de res, carne de cerdo, Carne de pollo, grasa de cerdo, pasta de pollo, grasa de pollo, agua, Aglutinantes (Almidón de papa y harina de trigo fortificada), Mezcla de hierbas y especias molidas naturales (Ajo, comino, pimienta, mostaza, coriandro, nuez moscada, clavo), Sal, Emulsificante (tripolifosfato de sodio), sal de curación (nitrito de sodio), Colorante (Eritrosina), humo natural.		
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**Color:**	LEVE CAFÉ	
	Aroma:	CONDIMENTOS	
	Sabor:	CONDIMENTOS	
	Textura:	SUAVE	
	Forma:	REDONDA	
CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS NTC 1325		**CALIDAD PREMIUM**	**CALIDAD ESTANDAR**
	% PROTEINA:	Min 14	Min 10
	% GRASA	Max 28	Max 28
	HUMEDAD MAS GRASA	Max 86	Max 90
	ALMIDON	Max 3	Max 10
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS NORMA INVIMA PARA PRODUCTOS CARNICOS	Recuento de Aerobios mesofilos UFC/g		200.000 - 300.000
	Recuento de Coliformes Totales NMP		9/g
	Recuento de Coliformes Fecales NMP		<3/g
	Recuento Staphylococcus Aureus Coagulasa Positiva UFC/g		<100
	Detección de Salmonella /25g		AUSENTE
	Recuento de Esporas Sulfito Reductor, UFC/g		100 - 1.000
FORMA DE CONSUMO CONSUMIDORES POTENCIALES	PRODUCTO PRECOCIDO. Para calentar coloque en plancha o sartén previamente engrasado o caliente directamente en horno. Utilice en la elaboración de Comidas rápidas, preparación de loncheras, como acompañamiento de platos principales y arroces. Contiene proteína de soya.		
EMPAQUE Y PRESENTACION	EMPAQUE AL VACIO POR 500g (5 unidades por empaque).		
VIDA ÚTIL ESTIMADA	30 DIAS		
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACION	CONSERVESE REFRIGERADO (0 A 4oC), UNA VEZ ABIERTO EL PRODUCTO CONSUMASE EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE, MANTENGASE EN SU EMPAQUE O EN RECIPIENTE CERRADO.		