	RICO JAMON		**VERSIÓN: 1**
	FICHA TÉCNICA GALANTINA		**CODIGO: RJ-PAC-FT10**
	ELABORADO POR: ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	REVISADO POR: GERENCIA	Fecha de emisión: Abril de 2012

NOMBRE DEL PRODUCTO	GALANTINA		
DESCRIPCIÓN	Producto procesado, cocido, elabordo a base de carne de pollo y verduras, adicionado de ingredientes y aditivos permitidos, empacado en piel de pollo, sometido a tratamiento termico que asegura la destruccion de los microorganismos.		
INGREDIENTES	carne de pollo, grasa de pollo, habichuela, zanahoria, aglutinnte (harina de trigo), agua, emulsificante (tripolifosfato de sodio), condimento completo de jamón sabor a pollo, antioxidante (eritorbato de sodio).		
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**Color:**	ROSADO, CON TROZOS BLANCOS DE GRASA.	
	Aroma:	CONDIMENTOS	
	Sabor:	CONDIMENTOS	
	Textura:	LISA, SUAVE AL PALADAR	
	Forma:	IRREGULAR, LLEVA LA FORMA DE UNA CANAL DE POLLO (EMPAQUE)	
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
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	Para elaboración de pasabocas, ensaladas, sánwiches, acompañantes y decoracion de platos.		
EMPAQUE Y PRESENTACION	PIEL DE POLLO, EMPACADOS EN BOLSA AL VACIO TERMOENCOGIBLE Y ENMALLADA EN MALLA PLASTICA.		
VIDA ÚTIL ESTIMADA	60 DIAS		
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACION	CONSERVESE REFRIGERADO (0 A 4^{o}C), UNA VEZ ABIERTO EL PRODUCTO CONSUMASE EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE, MANTENGASE PROTEGIDO EL PRODUCTO.		