	RICO JAMON		**VERSIÓN: 1**
	FICHA TÉCNICA JAMON DE CERDO AHUMADO		**CODIGO: RJ-PAC-FT04**
	ELABORADO POR: ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	REVISADO POR: GERENCIA	Fecha de emisión: Septiembre de 2017

NOMBRE DEL PRODUCTO	JAMON DE CERDO AHUMADO		
DESCRIPCIÓN	Producto cárnico procesado, cocido, ahumado, elaborado a base de carne de cerdo, adicionado de ingredientes y aditivos permitidos, sometido a tratamiento térmico, que asegura la destrucción de microorganismos.		
INGREDIENTES	Carne de cerdo, grasa de cerdo, Aglutinante (Almidón de papa), agua, emulsificante (tripolifosfato de sodio), condimento completo de jamón sabor a cerdo, antioxidante (Eritorbato de sodio), Sal yodada, sal de curación (nitrito de sodio), colorante (Eritrosina), Humo Natural.		
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**Color:**	ROSADO OSCURO CON TONALIDAD CAFÉ POR EFECTO DEL HUMO NATURAL.	
	Aroma:	CONDIMENTOS	
	Sabor:	CONDIMENTOS	
	Textura:	SUAVE	
	Forma:	REDONDO Y CUADRADO 10X10	
CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS NTC 1325		**CALIDAD PREMIUM**	**CALIDAD SELECCIONADA**
	% PROTEINA:	Min 14	Min 12
	% GRASA	Max 28	Max 28
	HUMEDAD MAS GRASA	Max 86	Max 88
	ALMIDON	Max 3	Max 6
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS PARAMETRO INVIMA PARA CARNICOS-COCIDOS	Recuento de Aerobios mesofilos		200.000 - 300.000
	Recuento de Coliformes Totales		120-1100 NPM
	Recuento de Coliformes Fecales		<3 NMP
	Recuento Staphylococcus Aureus Coagulasa Positiva		100 - 1000 UFC
	Detección de Salmonella /25g		AUSENTE
	Recuento de Esporas Clostridium Sulfito Reductor.		< 10 UFC
FORMA DE CONSUMO CONSUMIDORES POTENCIALES	PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO. Utilizado en la elaboración de pasabocas, ensaladas, sándwiches, pizzas, acompañamiento y decoración de platos de la cocina internacional.		
EMPAQUE Y PRESENTACION	EMPAQUE AL VACIO POR 250g, 500g y BLOQUE POR 3000g.		
VIDA ÚTIL ESTIMADA	30 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 EN SU EMPAQUE O EN RECIPIENTE CERRADO.		