	RICO JAMON			VERSIÓN: 1
	FICHA TÉCNICA JAMON DE CERDO			CODIGO: RJ-PAC-FT03
	ELABORADO POR: ASEGURAMIENTO DE CALIDAD		REVISADO POR: GERENCIA	Fecha de emisión: Junio de 2011
NOMBRE DEL PRODUCTO	JAMON DE CERDO			
DESCRIPCIÓN	Producto cárnico procesado, cocido, 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).			
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**Color:**	ROSADO QUE OSCILA DE CLARO A OSCURO SEGÚN LA CALIDAD		
	Aroma:	CONDIMENTOS		
	Sabor:	CONDIMENTOS		
	Textura:	SUAVE		
	Forma:	CUADRADA DE 10X10 Y 13X13 cm		
CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS NTC 1325		**CALIDAD PREMIUM**	**CALIDAD SELECCIONADA**	**CALIDAD ESTANDAR**
	% PROTEINA:	Min 14	Min 12	Min 10
	% GRASA	Max 28	Max 28	Max 28
	HUMEDAD MAS GRASA	Max 86	Max 88	Max 90
	ALMIDON	Max 3	Max 6	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 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 (5 unidades por empaque). BLOQUE POR 3000g.			
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.			