	RICO JAMON SAS		**VERSIÓN: 1**
	FICHA TÉCNICA PRODUCTOS TERMINADOS		**CODIGO: RJ-PAC-FT20**
	ELABORADO POR: ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	REVISADO POR: GERENCIA	Fecha Revisión: Mayo de 2025

NOMBRE DEL PRODUCTO	**JAMON MIXTO DE RES Y POLLO MECANICAMENTE OBTENIDO VARIEDAD PIZZA**	
DESCRIPCIÓN	Producto cárnico procesado, cocido, elaborado con una formulación de carnes mixtas de cerdo y pollo, adicionado de ingredientes y aditivos permitidos , este producto es sometido a tratamiento térmico, que asegura la destrucción de microorganismos y permite que el producto sea de consumo directo o en pizzas.	
INGREDIENTES	INGREDIENTES: Carne de res, Carne de Pollo mecanicamente obtenida, aglutinantes (harina de trigo fortificada y Almidón de papa), agua, Grasa de pollo, Proteína aislada de soya, Condimentos (Pimienta y comino), sal yodada, Emulsificante (Tripolifosfato de sodio), Antioxidante (Eritorbato de Sodio), Colorante (Eritrosina), Conservante (nitrito de sodio), Humo Líquido.	
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**Color:**	TONALIDAD ROSADA OSCURA
	Aroma:	CONDIMENTOS Y LEVE AROMA A HUMO
	Sabor:	CONDIMENTOS
	Textura:	SUAVE
	Forma:	TAJADAS CUADRADAS
CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS NTC 1325		**CALIDAD ESTANDAR**
	% PROTEINA:	Min 10
	% GRASA	Max 28
	HUMEDAD MAS GRASA	Max 90
	ALMIDON	Max 10
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 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 4ºC), UNA VEZ ABIERTO EL PRODUCTO CONSUMASE EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE, MANTENGASE EN SU EMPAQUE O EN RECIPIENTE CERRADO.	