	RICO JAMON		VERSIÓN: 1
	FICHA TÉCNICA MORTADELA		CODIGO: RJ-PAC-FT08
	ELABORADO POR: ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	REVISADO POR: GERENCIA	Fecha de emisión: Nov de 2011

NOMBRE DEL PRODUCTO	MORTADELA		
DESCRIPCIÓN	Producto cárnico procesado, cocido, sometido a un Ahumado natural, elaborado a base de carne de res, cerdo y pollo, adicionado de ingredientes y aditivos permitidos, sometido a tratamiento térmico, que asegura la destrucción de microorganismos.		
INGREDIENTES	Carne de res, carne de pollo, grasa de cerdo, agua, Aglutinante (Almidón de papa, Harina de trigo), proteína aislada de soya, emulsificante (tripolifosfato de sodio), antioxidante (Eritorbato de sodio), especias puras (ajo), condimento completo de mortadela y sal de curación (nitrito de sodio).		
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**Color:**	ROSADO, CON CORTEZA DE TONALIDAD ROJA.	
	Aroma:	CONDIMENTOS	
	Sabor:	CONDIMENTOS	
	Textura:	LISA, SUAVE AL PALADAR	
	Forma:	BARRA	
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 LISTO PARA EL CONSUMO. Utilizado en la elaboración de sandwich, como acompañamiento de comidas rápidas.		
EMPAQUE Y PRESENTACION	BARRAS TERMOENCOGIBLE POR 3500g. TAJADAS EMPACADAS AL VACIO X 250g Y 500g, GRANEL 2500g		
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.		