	RICO JAMON SAS		**VERSIÓN: 2**
	FICHA TÉCNICA PERNIL DE CERDO		**CODIGO: RJ-PAC-FT06**
	ELABORADO POR: ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	REVISADO POR: JEFE DE PRODUCCION	Fecha de Rev: Nov de 2023

NOMBRE DEL PRODUCTO	PERNIL DE CERDO	
DESCRIPCIÓN	Producto cárnico procesado, cocido, freido, elaborado a base de carne de cerdo, adicionado de ingredientes y aditivos permitidos, sometido a tratamiento térmico, que asegura la destrucción de microorganismos.	
INGREDIENTES	Pernil de cerdo, grasa de cerdo, agua, emulsificante (tripolifosfato de sodio), Especias puras molidas (Comino, ajo y pimienta), Sal yodada, sal de curación (nitrito de sodio).	
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**Color:**	CAFÉ CLARO
	Aroma:	CONDIMENTOS
	Sabor:	CONDIMENTOS
	Textura:	SUAVE
	Forma:	REDONDO
CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS NTC 1325		**CALIDAD PREMIUM**
	% PROTEINA:	Min 14
	% GRASA	Max 28
	HUMEDAD MAS GRASA	Max 86
	ALMIDON	Max 3
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 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.	