| | | | |
|---|---|---|---|
| | RICO JAMON | | **VERSIÓN: 1** |
| | **FICHA TÉCNICA SALCHICHA DE RES** | | **CODIGO: RJ-PAC-FT11** |
| | ELABORADO POR: ASEGURAMIENTO DE CALIDAD | REVISADO POR: GERENCIA | Fecha de emisión: Junio de 2011 |

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** | SALCHICHA DE RES | |
| **DESCRIPCIÓN** | Producto cárnico procesado, cocido, elaborado a base de carne de res, con ingredientes y aditivos de uso alimentario, sometido a tratamiento térmico, que asegura la destrucción de microorganismos. | |
| **INGREDIENTES** | CARNE DE RES, GRASA DE CERDO, AGUA, AGLUTINANTE (Harina de trigo, Almidón de papa), PROTEINA AISLADA DE SOYA, CONDIMENTO COMPLETO DE SALCHICHA (Sal, Paprika, Nuez Moscada, Harina de arroz, Acentuador de sabor (Glutamato monosodico), Anticompactante (Dioxido de silicio)), SABORIZANTE NATURAL A HUMO, ACIDULANTE (Acido Citrico), SABORIZANTE ARTIFICIAL A SALCHICHA), SAL YODADA, EMULSIFICANTE (Tripolifosfato de sodio), ANTIOXIDANTE (Eritorbato de sodio), COLORANTE (Eritrosina), SAL DE CURACION (Nitrito de sodio). | |
| **CARACTERÍSTICAS SENSORIALES** | **Color:** | ROSADO SUAVE. |
| | **Aroma:** | CONDIMENTOS / HUMO |
| | **Sabor:** | CONDIMENTOS / HUMO |
| | **Textura:** | RUGOSA PRODUCIDA POR LA DESHIDRATACION |
| | **Forma:** | TIRAS DE 17 cm aprox, diametro de 15 mm |
| **CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS** NTC 1325 | | **CALIDAD ESTANDAR** |
| | **% PROTEINA:** | Min 10 |
| | **% GRASA** | Max 10 |
| | **HUMEDAD MAS GRASA** | Max 90 |
| | **ALMIDON** | Max 7 |

| | | |
|---|---|---|
| **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 pizzas, como acompañamiento de comidas rápidas. |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | EMPAQUE AL VACIO POR 500g (13 unidades por empaque) Y POR 1000g (26 Unidades). |
| **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. |