	RICO JAMON SAS		**VERSIÓN: 2**
	FICHA TÉCNICA SALCHICHON CERVECERO CALIDAD PREMIUM		**CODIGO: RJ-PAC-FT07**
	ELABORADO POR: ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	REVISADO POR: JEFE DE PRODUCCION	Fecha de Rev: Nov de 2023

NOMBRE DEL PRODUCTO	SALCHICHON CERVECERO CALIDAD PREMIUM		
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			
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**Color:**	MEZCLA DE COLORES PROPORCIONADOS POR LOS TROZOS DE CARNE Y GRASA, COMO SON ROSADO Y BLANCO, CON CORTEZA DE TONALIDAD CAFÉ PRODUCIDA POR EFECTO DEL HUMO NATURAL.	
	Aroma:	CONDIMENTOS, RESALTA EL AJO Y HUMO	
	Sabor:	CONDIMENTOS / HUMO	
	Textura:	LISA, DURA PRODUCIDA POR LA DESHIDRATACION	
	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 pizzas, como acompañamiento de comidas rápidas.		
EMPAQUE Y PRESENTACION	BARRAS DE POLIAMIDA POR 1250g. TAJADAS EMPACADAS AL VACIO X 500g		
VIDA ÚTIL ESTIMADA	30 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.		