	RICO JAMON		**VERSIÓN: 2**
	FICHA TÉCNICA SALCHICHON ECONOMICO AHUMADO		**CODIGO: RJ-PAC-FT16**
	ELABORADO POR: ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	REVISADO POR: GERENCIA	Fecha de Revisión: Junio de 2022

NOMBRE DEL PRODUCTO	SALCHICHON ECONOMICO AHUMADO		
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 mecánicamente obtenida, grasa de pollo, agua, aglutinantes (harina de trigo fortificada), condimento completo de cervecero (sal, paprika, nuez moscada, harina de arroz, acentuador de sabor (glutamato monosodico), anticompactante (dioxido de silicio), saborizante natural a humo, acidulante (ácido cítrico), saborizante artificial a carne, especias naturales (ajo, comino, pimienta), sal yodada, emulsificante (tripolifosfato de sodio), colorante (Eritrosina), Antioxidante (Eritorbato de sodio), Conservante (Nitrito de sodio), humo líquido, Humo natural.		
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**Color:**	ROSADO, 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 O PLASTICO POR 1000g.		
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.		