	RICO JAMON SAS		**VERSIÓN: 2**
	FICHA TÉCNICA TOCINETA		**CODIGO: RJ-PAC-FT09**
	ELABORADO POR: ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	REVISADO POR: JEFE DE PRODUCCION	Fecha de Rev: Nov de 2023

NOMBRE DEL PRODUCTO	TOCINETA AHUMADA DE CERDO		
DESCRIPCIÓN	Producto cárnico procesado, cocido, sometido a un ahumado natural, proviene de la parte grasa de la costilla del cerdo, adobada con especias naturales y aditivos permitidos, sometido a tratamiento térmico, que asegura la destrucción de microorganismos.		
INGREDIENTES	Tocineta de cerdo, agua, salmuera para tocineta (sal, azucar, proteina vegetal hidrolizada de soya, tripolifosfato de sodio, acentuador de sabor (glutamato monosodico), antioxidante (eritorbato de sodio), humo condensado, anticompactante (fosfato tricalcico), humo liquido, adobo bbq (sal, azucar, pimienta, paprika, cebolla, ajo, proteina vegetal hidrolizada de soya y maiz, harina de trigo, humos condensados y anticompactante (fosfato tricalcico)), sabor precursor carnico(extracto de levadura y proteina vegetal hidrolizada de soya), sal de curacion (nitrito de sodio al 6%) polifosfato de sodio, conservantes (diacetato de sodio, acido malico), sal refinada.		
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**Color:**	ROSADO, CON TROZOS BLANCOS DE GRASA.	
	Aroma:	HUMO Y CONDIMENTOS	
	Sabor:	HUMO Y CONDIMENTOS	
	Textura:	LISA, SUAVE AL PALADAR	
	Forma:	LONJAS O LONCHAS	
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	Consumase sofreído o asado. Puede ser usado como acompañamiento en el desayuno, comidas rápidas, decoración de comida internacional, elaboración de pasabocas.		
EMPAQUE Y PRESENTACION	LONJAS O LONCHAS EMPACADAS AL VACIO X 125g, 250g Y 500g.		
VIDA ÚTIL ESTIMADA	40 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.		