

FICHA TECNICA

NOMBRE	AJI EN ESCAMA		
REFERENCIA	HYE451		
DEFINICIÓN	El aji en escama es el resultado de la reducción de tamaño de los frutos enteros de diversas especies del genero capsicum.		
DESCRIPCIÓN	Escamas finas, de color naranja a rojo con aroma y sabor característico.		
APLICACIONES FUNCIONALES	Aderezar, Aliñar, mejorador de aroma y sabor de los alimentos. En comidas saladas		
FECHA DE VENCIMIENTO	doce meses después de la fecha de empaque manteniendo el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.		
PRESENTACION	Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas de polietileno de baja densidad. Presentación de 20 Kilogramo: Empaques primario, trilaminar que evita perdidas de aroma y sabor en presentación de 10 kg.2 bolsax por bulto. Empaque secundario Fibra capacidad para 30 kg.		
DOSIFICACION	De 0.1 a 0.3 gramos de condimento por cada Kg. de producto final		
IDENTIFICACIÓN	Rotulado con los siguientes Ítems: nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote.		
RECOMENDACIONES DE CONSERVACION	Mantener el producto dentro su empaque original, en lugares frescos con baja humedad.		
MICROBIOLOGICO	AEROBIOS MESOFILOS	<10000/g	Recuento en placa
	COLIFORMES TOTALES	<3	NMP
	E.COLI	<3	NMP
	MOHOS Y LEVADURAS	<1000	Recuento en placa
PROPIEDADES FISICOQUIMICAS	Componente	Porcentaje	
	Humedad	5.35%	

"JACOBSEN SU RECETA DE ÉXITO SEGURO"

Carrera 65 b No. 12 – 41 Tel: 7025385-7025424-7025429 Fax: 7025392 e-mail:
info@jacobsen.com www.jacobsen.com.co BOGOTA, D.C. - COLOMBIA

PRODUCTOS


PRODUCTOS JACOBSEN