

FICHA TECNICA

NOMBRE	CONDIMENTO ALBONDIGA DE POLLO	
REFERENCIA	CON780	
DEFINICIÓN	El condimento ALBONDIGA DE POLLO es una mezcla diferentes ingredientes que dan al producto un final una característica de sabor propio.	
DESCRIPCIÓN	Color Amarillo, característico al producto.	
APLICACIONES FUNCIONALES	Condimento sazonador compuesto.	
FECHA DE VENCIMIENTO	Nueve meses después de la fecha de la elaboración, 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 trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno).	
DOSIFICACION	De 4 a 6 gramos de condimento por cada Kg. de producto final	
IDENTIFICACIÓN	Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de producción y número de lote.	
RECOMENDACIONES DE CONSERVACION	Mantener el producto dentro su empaque original, en lugares frescos con baja humedad debido a que sus componentes son bastante higroscópicos.	
COMPOSICION DE LA FORMULA	Componente	Porcentaje
	Mezcla de Condimentos, Hierbas y Especies Molidas (Ajo, Comino, Pimienta, Páprika, Orégano, Nuez Moscada, Perejil, Cebolla).	40 %
	Cloruro de Sodio	18 %
	Anticompactante	15 %
	Sacarosa	10 %
	Mezcla de aceites esenciales y sabores	9.0 %
	Sinérgicos y Potenciadores de Sabor	7.0 %
	Antioxidantes	1.0 %
	TOTAL	100 %

“JACOBSEN SU RECETA DE ÉXITO SEGURO”