

## FICHA TÉCNICA

<b>NOMBRE</b>	<b>CONDIMENTO LOMO DE CERDO</b>	
<b>REFERENCIA</b>	<b>CON775</b>	
<b>DEFINICIÓN</b>	El condimento <b>LOMO DE CERDO</b> es una fórmula balanceada que contiene, todos los elementos necesarios para obtener un producto cárnico que contenga las características de sabor y aroma propias del producto.	
<b>APLICACIONES FUNCIONALES</b>	Condimento Sazonador Compuesto.	
<b>FECHA DE VENCIMIENTO</b>	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.	
<b>PRESENTACION</b>	<b>Presentación de 1 Kilogramo:</b> Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno).	
<b>DOSIFICACION</b>	8 a 10 g de condimento por Kg. de producto.	
<b>IDENTIFICACIÓN</b>	<b>Rotulado con los siguientes Ítems:</b> Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de producción y número de lote.	
<b>RECOMENDACIONES DE CONSERVACION</b>	Mantener el producto dentro su empaque original, en lugares frescos con baja humedad debido a que sus componentes son bastante higroscópicos.	
<b>COMPOSICION DE LA FORMULA</b>	<b>Componente</b>	<b>Porcentaje</b>
	Mezcla de condimentos, hierbas y especias molidas (Apio, Ajo, Pimienta, Mostaza, Orégano, Coriandro, Laurel, Perejil, Cebolla)	44 %
	Cloruro de sodio	16.475 %
	Anticompactante	13.5 %
	Sacarosa	12.8 %
	Sinérgicos y Potenciadores de sabor	11.35 %
	Antioxidantes	1.0 %
	Mezcla de aceites esenciales y sabores	0.875 %
<b>TOTAL</b>	<b>100 %</b>	

**“JACOBSEN SU RECETA DE ÉXITO SEGURO”**