

FICHA TECNICA	
MOLDE PLASTICO PARA PAVOS JACOBSEN	
DEFINICION	El molde plástico Jacobsen es el resultado de una magnífica coextrusión multicapa al que se le hace un proceso para de sellado para dar la forma de un molde para la elaboración de diferentes productos como galantina de pavo o de pollo, pavo relleno etc. En este tipo de coextrusiones, cada una de las capas compensa a las demás para lograr una protección total del producto.
DESCRIPCION	Material para cocimiento directo y empaque final, coextruido en 5 capas, termo contraíble, de alta barrera al oxígeno, vapor y radiación UV, protegiendo el producto de la pérdida de peso y aroma por un período de al menos 60 días.
APLICACIONES FUNCIONALES	Fabricación de productos especiales de pavo o pollo con forma característica con alta barrera a los gases y al vapor de agua, para cocinar directamente en el empaque y presentación final.
VIDA UTIL	Bajo condiciones adecuadas de almacenamiento el producto puede tener una vida útil de 24 meses.
PRESENTACION	Moldes de 35 cm de alto por 21 cm en paquetes por 100 moldes
ALMACENAMIENTO	Se recomienda almacenar bajo techo, a una temperatura inferior a los 25 grados centígrados y humedad relativa de 75%, en su empaque original para así garantizar los 24 meses, luego de abierto la vida útil es de 12 meses. No exponer directamente a los rayos del sol y mantener alejado de sustancia con olor fuerte
RECOMENDACIONES DE REMOJO	Gracias a las características del producto no es necesario realizar remojo del producto
RECOMENDACIONES DE EMBUTIDO	Embutir suavemente, y con un peso máximo de 1500g, por su capacidad de retracción a alta temperatura el producto adoptara la forma deseada sin arrugas.
RECOMENDACIONES DE COCCION	El producto deberá cocinarse a una temperatura de 72°C.
RECOMENDACIONES DE ENFRIAMIENTO	Cuando se han completado el proceso térmico del embutido debe ser enfriado con agua o al medio ambiente (no hay riesgo de ruptura).

“JACOBSEN SU RECETA DE ÉXITO SEGURO”