

**FICHA TECNICA**

<b>NOMBRE</b>	<b>CONDIMENTO PATE DE HIGADO</b>	
<b>REFERENCIA</b>	<b>CON401</b>	
<b>DEFINICIÓN</b>	El condimento <b>PATE DE HIGADO</b> es una mezcla diferentes ingredientes que dan al producto un final una característica de sabor propio.	
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Color ámbar claro, con sabor y aroma característico al producto.	
<b>APLICACIONES FUNCIONALES</b>	Condimento sazonzador compuesto, mejorador y reforzador de sabor.	
<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>	De 4 a 6 gramos de condimento por cada Kg. de producto final.	
<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 Especies Molidas (Ajo, Páprika, Pimienta, Orégano, Nuez Moscada, Perejil, Clavo, Canela, Coriandro, Cebolla).	42.8 %
	Cloruro de Sodio	20 %
	Anticompactante	17 %
	Sacarosa	10 %
	Sinérgicos y Potenciadores de Sabor	8.4 %
	Mezcla de aceites esenciales	1.8 %
<b>TOTAL</b>	<b>100 %</b>	

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