

FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|---|-------------------|
| NOMBRE | CONDIMENTO SABOR A JAMON | |
| REFERENCIA | CON905 | |
| DEFINICIÓN | El condimento SABOR A JAMON es una fórmula balanceada que contiene, todos los elementos necesarios para obtener un producto que contenga las características organolépticas propias de estos carnicos. | |
| DESCRIPCIÓN | Polvo Amarillo de tonos verdosos, con sabor fuerte y aroma suave característico al producto. | |
| APLICACIONES FUNCIONALES | Condimento sazonador compuesto, mejorador y reforzador de sabor. | |
| 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 en línea carnica y a criterio según otros usos. | |
| 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, Cebolla). | 32.5 % |
| | Sinérgicos y Potenciadores de Sabor | 29 % |
| | Cloruro de Sodio | 22 % |
| | Sacarosa | 12 % |
| | Mezcla de aceites esenciales de Hierbas y Sabores | 2.5 % |
| | Anticompactante | 2.0 % |
| | TOTAL | 100 % |

“JACOBSEN SU RECETA DE ÉXITO SEGURO”