

FICHA TÉCNICA

NOMBRE	CONDIMENTO SABOR A JAMON INYECCION	
REFERENCIA	CON912	
DEFINICIÓN	El condimento SABOR A JAMON INYECCION 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
	Sinérgicos y Potenciadores de Sabor	49 %
	Cloruro de Sodio	27 %
	Sacarosa	15 %
	Mezcla de aceites esenciales de Hierbas y Sabores	2.5 %
	Anticompactante	6.5 %
	TOTAL	100 %

"JACOBSEN SU RECETA DE ÉXITO SEGURO"