

FICHA TECNICA

NOMBRE	SABOR A PAVO	
REFERENCIA	CON901	
DEFINICIÓN	El condimento SABOR A PAVO es una fórmula balanceada que contiene, todos los elementos necesarios para obtener un producto cárnico que contenga las características organolépticas propias del producto.	
DESCRIPCIÓN	Polvo Amarillo, fino, con sabor fuerte y aroma suave característico al producto.	
APLICACIONES FUNCIONALES	Condimento sazonzador 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.	
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, Comino, Mostaza, Cebolla).	40 %
	Cloruro de Sodio	21 %
	Sinérgicos y Potenciadores de Sabor	17 %
	Sacarosa	10 %
	Anticompactante	9.0 %
	Mezcla de aceites esenciales y Sabores	3.0 %
TOTAL		100 %

“JACOBSEN SU RECETA DE ÉXITO SEGURO”