

## FICHA TÉCNICA

<b>NOMBRE</b>	<b>CONDIMENTO SABOR A PESCADO</b>	
<b>REFERENCIA</b>	<b>CON900</b>	
<b>DEFINICIÓN</b>	El condimento <b>SABOR A PESCADO</b> es una fórmula balanceada que contiene, todos los elementos necesarios para obtener un producto cárnico que contenga las características organolépticas propias del producto.	
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Polvo Amarillo, fino, con sabor fuerte y aroma suave 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>
	Sinérgicos y Potenciadores de Sabor	37.59 %
	Cloruro de Sodio	28.8 %
	Anticompactante	28.8 %
	Antioxidante	4.8 %
	Fijador de Sabor	0.01%
	<b>TOTAL</b>	<b>100 %</b>

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