

FICHA TÉCNICA

NOMBRE	CONDIMENTO SABOR A TOCINETA	
REFERENCIA	CON910	
DEFINICIÓN	El condimento SABOR A TOCINETA 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 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.	
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
	Base sabor a Cerdo	34 %
	Base sabor a Jamón	34 %
	Cloruro de Sodio	15 %
	Sacarosa	10 %
	Sinérgicos y Potenciadores de Sabor	3.0 %
	Mezcla de aceites esenciales y sabores	2.0 %
	Anticompactante	2.0 %
	TOTAL	100 %

“JACOBSEN SU RECETA DE ÉXITO SEGURO”