

FICHA TECNICA

NOMBRE	CONDIMENTO SALCHICHA FRANKFURT	
REFERENCIA	CON121	
DEFINICIÓN	El condimento SALCHICHA FRANKFURT es una fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleoresinas de sabores naturales que le aportan al producto carnico propiedades de sabor y aroma mejorando las características sensoriales del mismo.	
DESCRIPCIÓN	Polvo amarillo oscuro, fino, con sabor y aroma suave característico al producto.	
APLICACIONES FUNCIONALES	Condimento sazonador compuesto.	
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	<p>Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno).</p> <p>Presentación de 25 Kilogramos:</p> <p>Empaque Primario: Bolsas de polietileno de baja densidad 2 paquetes de 12.5 Kg. por cada saco.</p> <p>Empaque Secundario: Sacos de papel Kraft en presentación de 25 Kg.</p>	
DOSIFICACION	De 8 a 10 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 Especies Puras Molidas (Ajo, Páprika, Pimienta, Mostaza, Jengibre, Nuez Moscada, Apio, Ají, Cebolla).	54.6 %
	Cloruro de Sodio	19 %
	Anticompactante	12 %
	Sacarosa	8.0 %
	Sinérgicos y Potenciadores de Sabor	4.0 %
	Mezcla de Aceites Esenciales de Especies	1.4 %
	Antioxidantes	1.0 %
	TOTAL	100 %

“JACOBSEN SU RECETA DE ÉXITO SEGURO”