

## FICHA TÉCNICA

<b>NOMBRE</b>	<b>CONDIMENTO SALCHICHA VIENA</b>	
<b>REFERENCIA</b>	<b>CON103</b>	
<b>DEFINICIÓN</b>	El condimento <b>SALCHICHA VIENA</b> es una fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleoresinas de sabores naturales que le aportan al producto carnicero propiedades de sabor y aroma mejorando las características sensoriales del mismo.	
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Polvo amarillo, fino, con sabor y aroma característicos al producto.	
<b>APLICACIONES FUNCIONALES</b>	Condimento sazonador compuesto.	
<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>	<p><b>Presentación de 1 Kilogramo:</b> Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno).</p> <p><b>Presentación de 25 Kilogramos:</b></p> <p><b>Empaque Primario:</b> Bolsas de polietileno de baja densidad 2 paquetes de 12.5 Kg. por cada saco.</p> <p><b>Empaque Secundario:</b> Sacos de papel Kraft en presentación de 25 Kg.</p>	
<b>DOSIFICACION</b>	De 8 a 10 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>
	Mezcla de Condimentos, Hierbas y Especies Molidas (Ajo, Comino, Páprika, Pimienta, Nuez Moscada, Perejil, Cebolla).	49.7 %
	Cloruro de Sodio	18 %
	Anticompactantes	14 %
	Sinérgicos y Potenciadores de Sabor	8.0 %
	Sacarosa	8.0 %
	Mezcla de Aceites Esenciales de Especies	1.3 %
	Antioxidantes	1.0 %
<b>TOTAL</b>		<b>100 %</b>

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