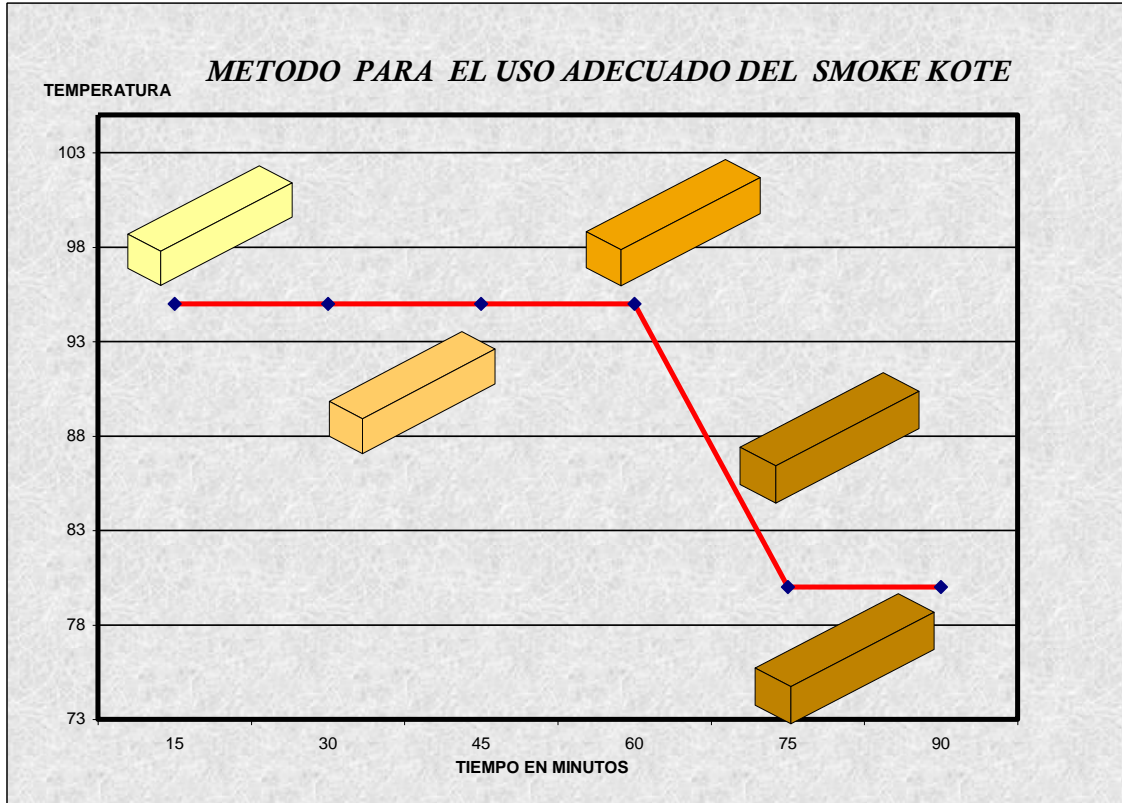


## FICHA TÉCNICA

### EMPAQUE PARA JAMONES AHUMADOS VECTOR ROAST KOTE TURKEY

<b>DEFINICIÓN</b>	<b>Vector Roast kote turkey</b> es una es una coextrusión de 5 capas de materiales plásticos impregnada en su interior con una fina capa de sabores a pavo rostizado, que dan como resultado una presentación única al producto, protección del mismo y un fino aroma y sabor a horneado diferenciándose de otros productos fabricado en salsamentaria. La funda <b>vector roast kote turkey</b> deja especialmente presentados los jamones, con un diámetro preciso y una forma exacta además del sabor único. Otra de las características fundamentales del producto también es la que el empaque es el mismo además de poder ser usado para la cocción del producto sirve para la presentación final del mismo.
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Funda en una coextrusión multicapa impregnado mediante la pulverización en pequeñas partículas de sabores carne de pavo rostizados adheridas por estática formada en la extrusión.
<b>APLICACIONES FUNCIONALES</b>	Empaque diseñado para el embutido de Jamones Ahumados de alta barrera al vapor de agua y al oxígeno
<b>PRESENTACIÓN</b>	Disponibilidad de anchos planos desde 180 mm., otros anchos Únicamente sobre pedido.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Se recomienda almacenar bajo techo, a una temperatura inferior a los 25 grados centígrados y en su empaque original para así garantizar la permanencia de aroma y sabor en los productos.
<b>RECOMENDACIONES DE REMOJO</b>	No es necesario remojar las fundas antes de su uso.
<b>RECOMENDACIONES DE LLENADO O EMBUTIDO</b>	<b>Embuta suavemente sin mucha presión.</b> Gracias a sus características de retracción y termoencogimiento el producto quedara brillante y totalmente adherido a la superficie del jamón. <b><u>Es vital para el buen funcionamiento del producto, después de embutido llevarlo inmediatamente a cocción.</u></b> Al tratarse de una fina capa de humo fijada en el interior de la tripa se requiere llevar a cabo este proceso para garantizar que el humo fije en la pared exterior del jamón y no se diluya en la masa cárnica.
<b>RECOMENDACIONES DE CERRADO O CLIPEADO</b>	Un cierre sin dificultades en todas las maquinas grapadoras convencionales y métodos de atado
<b>RECOMENDACIONES DE COCCION</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mantener el producto durante los primeros 45 a 60 minutos a una temperatura de 90°C con el fin de que se lleve a cabo la reacción de Maillard entre el producto y el empaque.</li> <li>2. Luego de este intervalo de tiempo la reacción se lleva a cabo en un 80% se puede disminuir la temperatura hasta 80°C hasta obtener la cocción completa del jamón según sea el caso 75 °C</li> </ol>
<b>RECOMENDACIONES DE ENFRIMIENTO</b>	Duchas intermitentes, y secado por todos los lados.



**"JACOBSEN SU RECETA DE ÉXITO SEGURO"**