



Jamón Cocido de Pavo (minidosis)

Código: **3.08**

Descripción:

Producto elaborado a partir de carnes de aves de corral deshuesada manual y mecánicamente, agua, proteína de soya, grasa de cerdo, sal común, azúcar crudo, gelificantes, condimentos, estabilizante SIN 452i, conservante SIN 250, conservante SIN 234, antioxidante SIN 301 y humos condensados.

Preparación:

Consumir al gusto.

Jamón Cocido de Pavo (minidosis)

Especificaciones



Requisitos organolépticos

Aspecto	Masa fibrosa lasqueable uniforme.
Color	Característico de carne de pavo.
Olor	Característico a producto cocido ligeramente ahumado.
Sabor	Característico a producto cocido y ligeramente ahumado.
Textura	Firme y elástica.

Requisitos físico-químicos

Proteína (%min)	18.0%
Grasa (%max)	10.0%
Residual no2 (ppm max)	125 %
Cloruros (%max)	2.0 %
Humedad (%max)	60.0 %

Requisitos microbiológicos

Coliformes fecales	10 ufc/g
Salmonella	Negativo 25 g
Staphylococcus aureus	10 ufc/g

Información nutricional

Energía (kcal)	208.96
Hidratos de carbono (kcal)	47.36
Grasas (kcal)	98.9

Condiciones de empaque y embalaje

El Jamón Cocido de Pavo se embute en tripas de poliamida retráctiles de color oro, litografiadas con un diámetro de 65 mm y con un contenido mínimo por pieza de 500 gramos.

El embalaje se realizará en cajas de cartón corrugado a razón de 20 piezas por caja, las que estarán debidamente identificadas y con toda la información necesaria según la NC 108-2001. Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados.

Condiciones de almacenamiento

El producto se almacenará en cámaras de mantenimiento refrigerado garantizando una temperatura en su centro térmico entre 2 °C y 6 °C.

Vida útil

El producto tiene una vida útil (caducidad) de 90 días a partir de la fecha de producción, la cual estará reflejada en una etiqueta autoadhesiva que se coloca en las bolsas y en las etiquetas que llevan las cajas.