



Jurel Ahumado

Código: **2.03**

Descripción:

Producto elaborado a partir de Jurel sin cabeza congelado, curado en salmuera, cocido y ahumado con humo natural al horno.

Preparación:

Consumir al gusto.



Jurel Ahumado

Especificaciones



Requisitos organolépticos

Aspecto	Característico de jurel sin cabeza, cocido al horno y ahumado.
Color	Característico a pescado cocido al horno.
Olor	Característico a pescado cocido ahumado.
Sabor	Característico a la especie de pescado utilizada cocido y ahumado.
Textura	Ligeramente firme al tacto.

Requisitos físico-químicos

Proteína (%min)	13.0%
Grasa (%max)	12.0%
Humedad (%max)	58.0 %

Requisitos microbiológicos

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

Información nutricional

Energía (kcal)	187.72
Hidratos de carbono (kcal)	151.56
Grasas (kcal)	22.68

Condiciones de empaque y embalaje

El envase se realizará en cajas de cartón corrugado con pañuelos de polietileno en el fondo y cubriendo el producto, con un peso neto de 6.o. a 0.1 Kg., las cajas estarán debidamente etiquetadas 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 de producto fresco observando un rango de temperatura de 2 a 6 °C.

Vida útil

El producto tiene una vida útil (caducidad) de 20 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.