



Jamonada de Pollo

Código: **3.05**

Descripción:

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

Preparación:

Consumir al gusto.

Jamonada de Pollo

Especificaciones



Requisitos organolépticos

Aspecto	Masa fibrosa, lasqueable uniforme.
Color	Rosado tenue no homogéneo, característico a carne de pollo.
Olor	Característico a carne de pollo cocida con ligero olor ahumado.
Sabor	Característico a pollo cocido con ligero sabor ahumado.
Textura	Firme, elástica y lasqueable.

Requisitos físico-químicos

Proteína (%min)	16.0 %
Grasa (%max)	15.0 %
Residual no2 (ppm max)	125
Cloruros (%max)	2.0 %
Humedad (%max)	62 %

Requisitos microbiológicos

Coliformes fecales	10 ufc/g
Salmonella	Negativo 25 g
Staphylococcus aureus	10 ufc/g
Conteo M.O.M.A	10 ³ UFC/g

Información nutricional

Energía (kcal)	184.38
Hidratos de carbono (kcal)	15.04
Grasas (kcal)	108.9

Condiciones de empaque y embalaje

La Jamonada de pollo Costeña se embute en tripas de poliamida retráctiles de color rojo, litografiadas, con un diámetro de 90 mm y con un contenido mínimo por pieza de 2.65 Kg, también se presentarán en tripas de 65 mm con un peso mínimo de 500 g.
El embalaje se realizará en cajas de cartón corrugado a razón de 4 ó 20 piezas por caja 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 etiquetas que llevan las cajas.