



Jamón Cocido de Pavo (G/C)

Código: **3.07**

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 (G/C)

Especificaciones

LA OCASIÓN

prodal

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 90 mm y con un contenido mínimo por pieza de 2.65 Kg.

El embalaje se realizará en cajas de cartón corrugado a razón de 4 ó 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.