FICHA TECNICA DEL PRODUCTO - COMERCIALIZADOR

A. NOMBRE DEL PRODUCTO:

PIERNA DE CERDO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

CARNE MÍNIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS- PIERNA DE CERDO Pierna de cerdo sin piel y sin hueso, propia para elaboración de jamones, debidamente empacado al vacío, sin restos o cortes que incluyan grasa adicional que no corresponda al corte especifico, etiquetado y madurado , calidad extra, temperatura de recepción del producto de 4 grados centígrados o menos. Por libra

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

Bolsa X 500 Gramos y/o los permitidos en el numeral 5.3 de la Resolución 5109 de 2005

D. TIPO DE ENVASE

Bolsa, cumpliendo los reglamentos aplicables establecidos en la Resolución 683 de 2012, 4142 de 2012, 4143 de 2012.

E. MATERIAL DE ENVASE

Plastico, cumpliendo los reglamentos aplicables establecidos en la Resolución 683 de 2012, 4142 de 2012, 4143 de 2012.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

Lo indicado por el fabricante en su empaque

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) :

Lo indicado por el fabricante en su empaque

H. VIDA UTIL ESTIMADA :

Seis meses de vida útil del producto y/o lo indicado en la etiqueta en la cual se declarará su fecha de vencimiento

I. PORCION RECOMENDADA

El tamaño de la porción debe ser acorde a la dieta nutricial del consumidor

J. GRUPO POBLACIONAL

Va dirigido a todo tipo de población

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable del producto:

Nombre del Responsable del producto FRANCISCO J. TOCORA **Firma:**

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**