CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO**	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO F. TG. P A
Preparado por: Ingrid V. Serna	Aprobado / Fecha: junio	Versión: 0622

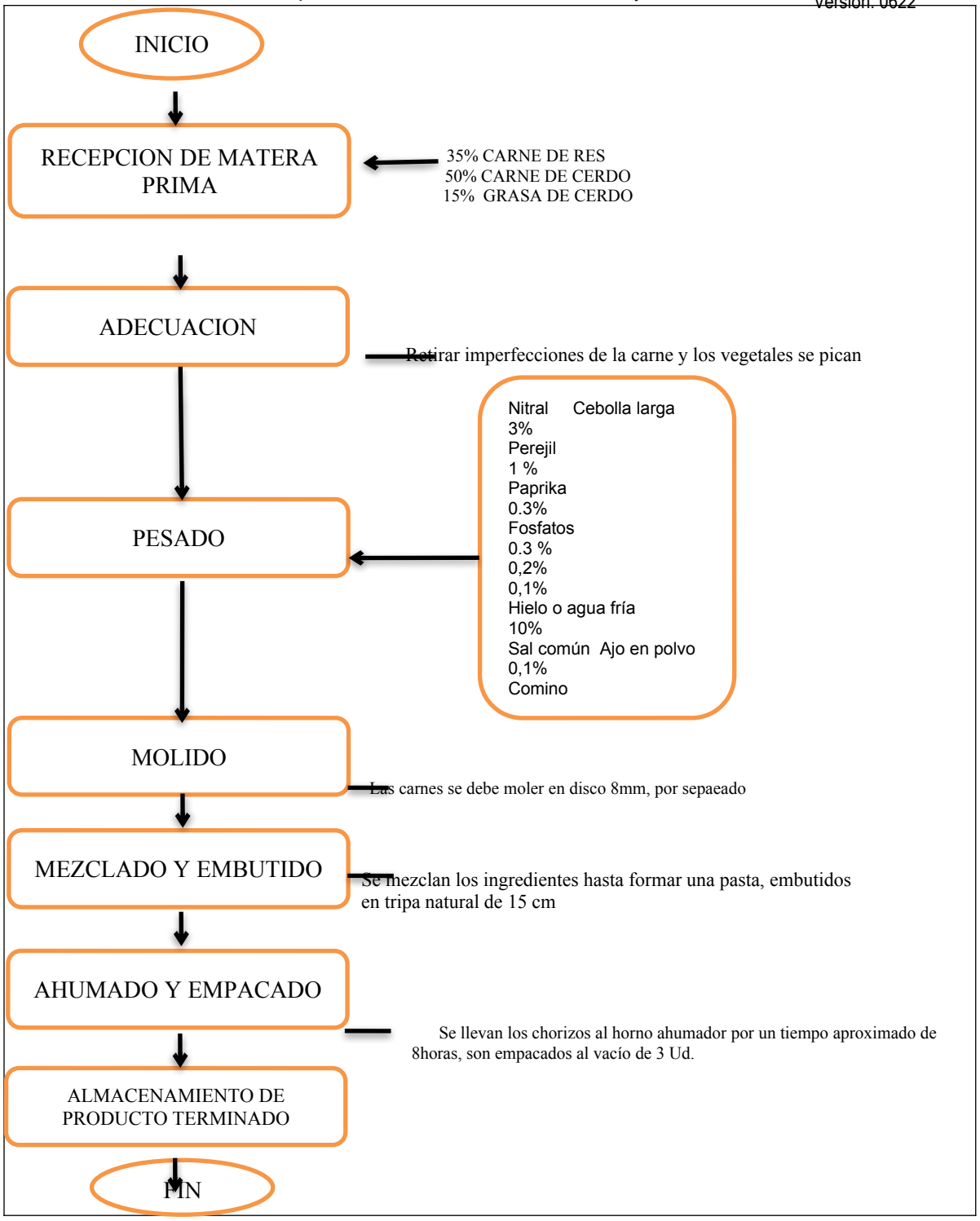
NOMBRE DEL PRODUCTO	Chorizo santarosano	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto cárnico procesado, crudo fresco, obtenido por molido o picado, cocido o madurado, embutido, elaborado a base de carne y grasa, con la adición de sustancias de uso permitido	
LUGAR DE ELABORACION	Producto elaborado en la planta de procesamiento agroindustrial taller de cárnico ubicada en el Centro de desarrollo Agropecuario y agroindustrial CEDEAGRO/ Regional Boyacá. Kilómetro 1 vía Pantano de Vargas/Duitama. Temperatura promedio 15°C y a.s.n.m 2550 metros.	
COMPOSICION NUTRICIONAL PROMEDIO	Carbohidratos	1,1 gr
	Proteína	14,5gr
	Grasa	23 gr
	Agua	1.386.gr
	Minerales	1.gr
	Calorías aportadas por 100gr	273
PRESENTACION Y EMPAQUES COMERCIALES	Empaque al vacío por 3 Ud.	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Producto de alta calidad con buen sabor y olor característico al ahumado, con textura rugosa y duro, listo para el consumo y distribución.		
REQUISITOS MINIMOS Y NORMATIVIDAD	Norma Colombiana Técnica NTC 1325 Cárnicos no enlatados Resolución 2905 de 2007	

CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO**	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO F. TG. P A
Preparado por: Ingrid V. Serna	Aprobado / Fecha: junio	Versión: 0622

TIPO DE CONSERVACION	Medio Ambiente	
	Refrigeración	3 °C y 7 °C
	Congelación	
CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO	conservar a temperatura de refrigeración de 3 °C y 7 °C	
FORMULACION	**MATERIA PRIMA/INSUMO EN LA PREPARACION DE CHORIZO SANTAROSANO**	
	MATERIA PRIMA/INSUMO	**PORCENTAJE**
	Carne de cerdo	50%
	Grasa	15 %
	Res	35 %
	Base de Calculo	**100**
	Nitral	0.3%
	Fosfatos	0.3 %
	Ajo en polvo	0,1%
	Comino	0,2 %
	Pimienta	0,2%
	Cebolla larga	3%
	Perejil	1 %
	Paprika	0,1%
	Hielo o agua fría	10%
	Sal común	1%
OTRAS CONSIDERACIONES DEL ALISTAMIENTO DE LAS HORTALIZAS	Alistamiento: ***Cebolla Larga**: pelar y cortar en cubos finamente ***perejil:** quitar las hojas, cortar cada ramillete.	
VIDA UTIL ESTIMADA	8 días	
INSTRUCCIONES DE CONSUMO	Manténgase refrigerado a temperatura de 3°C y 7°C consumase en el menor tiempo posible	

CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO**	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO
		F. TG. P A
Preparado por: Ingrid V. Serna	Aprobado	Fecha: junio

Versión: 0622



CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO**	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO
		F. TG. P A
Preparado por: Ingrid V. Serna	Aprobado	Fecha: junio
		Versión: 0622