	FICHA TECNICA TOCINETA AHUMADA **TITOS CARNES FRÍAS**	FT-06 V.01 FECHA DE EMISION: 01/03/2019

GENERALIDADES

Nombre del producto:	**TOCINETA MAS COSTILLA**	
Descripción:	Tocineta ahumada de cerdo de alta calidad. producto elaborado con pierna de cerdo, inyectada, curada, ahumado, cocido, rebanado y envasado al vacío. presentación x 450 gramos.	
Almacenamiento	Refrigeracion	A partir de la fecha de sacrificio 9 dias en Refrigeracion de 0°- 4°C
	Congelacion	Despues de 9 dias de Refrigeracion Congelar de -18°C a -22°C Durante 6 meses
Transporte	Refrigeracion	En condiciiones optimas de Refrigeracion 0° a 4 °C
	Congelacion	En condiciones optimas de Congelacion -18° a -22°C
Caracteristicas organolepticas	**SENSORIALES:** Color de la carne rosado característico , Color de la grasa Blanco crema, textura suave y firme al tacto, olor y sabor característico a carne fresca. Sin presencia de materiales extraños, libre de polvo, tierra, sustancias químicas, heces, o excretas, aspecto sano, sin cobertura de grasa superficial, libre de cartílagos, huesos, glándulas, Hematomas, coágulos, viscosidad en la superficie (amarilla o verdosa), evidencias de inyección, material extraño y/o contaminante que altere su presentación o inocuidad.	

Fisicoquímicas	Temperatura de Recepcion en fresco (°C)	Entre 0 y 4°C
	Humedad(%)	≤ 80
	pH	5.6 – 6.2
	Proteina(%)	≥20
	Grasa(%)	≤ 10

Caracteristicas Microbiologicas valores según NTC 1325	*NMP de coliformes fecales, UFC/g*	< 1100
	Rec. Estafilococos coagulasa positiva UFC/g	< 1000
	Rec. Esporas Clostridium sulfito Reductor. UFC/g	< 1000
	Listeria monocytogenes, /25g	Ausencia
	Deteccion de salmonella, /25g	Ausencia

PRESENTACION



Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
David A. Burbano	Claudia Ceballos	