



DKAR[®]

Ficha Técnica de Producto



Cont. **1** pieza



Sugerencia de Consumo

Declaración Nutricional		Tamaño de la porción: 100 g
Contenido Energético	389.95 kcal (92.4 kJ)	Carbohidratos totales 2.55 g
Proteínas	15.6 g	Azúcares 0.25 g
Grasas Totales	2.2 g	Fibra dietética 1 g
Grasa Saturadas	0.84 g	Sodio 728.99 mg

Proveedor	Productos Finos DKAR, S.A. de C.V.
Marca comercial	DKAR®
País de origen	México
Presentación	Presentación Ovalada 1 pieza
Peso	3.700 kg (tolerancia + 0.300 kg)
Clasificación	Jamón
Categoría	Embutido
Uso del producto	Venta a granel
Vida de anaquel	2 meses
Transporte y conservación	Temperatura controlada con refrigeración entre 2° C y 4° C, limpio y sanitizado.

Código de barras EAN-13



Sugerencias de manejo

- Conservar en un lugar sin exposición a la luz solar o a la luz artificial muy intensa.
- No mezclar con lácteos, verduras, huesos u otros alimentos que puedan contaminarlo.
- No golpear ni maltratar la pieza.
- Evitar el rezago.
- Mantener limpia la rebanadora.

Descripción del producto

Producto cárnico procesado, cocido a vapor, elaborado con carne de pavo, de color rosado, sabor suave en especias y carne, textura blanda y compacta, envasado en funda de cocimiento directo, impresa en flexografía con dos grapas de acero inoxidable.

Marco regulatorio

NOM-251-SSA1 (Buenas Prácticas de Manufactura BPM 's)
NOM-051-SCFI (Etiquetado)

Ingredientes

Carne de pavo, sal yodada, fosfato de sodio, Azúcares añadidos (dextrosa), condimentos, eritorbato de sodio, nitrito de sodio y nitrato de sodio.

Declaración de alérgenos	Elaborado en planta donde se procesa leche, huevo, nueces, cacahuates y derivados de soya
Características fisicoquímicas	Humedad: 76.50% Grasa (Lípidos): 2.00% Proteína total: 15.00% Proteína libre de grasa: 14.00 Fécula < 2.00
Factores de calidad sanitaria	NOM-251-SSA1-2009
Atributos sensoriales	Apariencia: Color rosado y marmoleado. Aroma: Cárnico y condimentado. Sabor: Cárnico y condimentado.
Especificaciones Microbiológicas	Enterobacterias ufc/g ≤ 100 Staphylococcus aureus ufc/g ≤ 100 Clostridium sulfito-reductores ufc/g ≤ 100 Listeria monocytogenes ufc/ ≤ 100 Salmonella en 25g. Ausencia

Listado de defectos en el producto

Seguridad e inocuidad	Crítico
Incumplimiento en normatividad oficial	Crítico
Incumplimiento en parámetros sensoriales	Mayor

Listado de defectos en el empaque primario

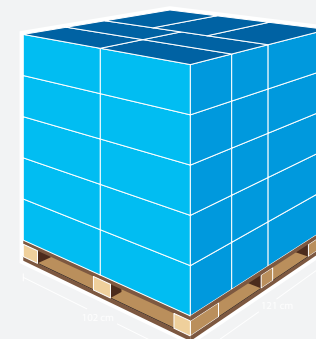
Funda rasgada	Crítico
Empaque sin vacío	Mayor
Forma del producto	Mínimo
Etiquetado ilegible	Mayor
Falta de codificación	Crítico

Descripción del empaque primario

Presentación	Kilogramos
Material	Funda termoencogible
Capacidad	Entre 3.700 a 4.000 kg
Impresión	Flexografía a 8 tintas
Etiquetado	El producto cuenta con una etiqueta con el nombre del producto, código de barras, contenido neto, información nutricional y lista de ingredientes.

Estiba

Tipo de tarima	Madera CHEP
Cajas por tarima	35
Acomodo	7 cajas x estiba x 5 estibas x tarima
Altura del arreglo	1.52 mts.



Centro de producción

País: México, Estado: México, Provincia: Chicolapan
 Datos de contacto: Teléfono (55) 5730-1884,
 (55) 5730-7577 Móvil (55) 5462-4459
 Correo electrónico: info@dkar.mx
 Sitio web: www.dkar.mx

Lote y fecha de caducidad

LOTE: 16 - 11 - 16 320 8:20
día mes año día juliano hora
CAD: 11 - 01 - 17 M4 H1
día mes año máquina horno

