

Jamón de cerdo  
**Horneado**



Sugerencia  
 de Consumo

**NOM 158**



**DKAR**<sup>®</sup>

Ficha Técnica de Producto

**NUEVA  
 IMAGEN**



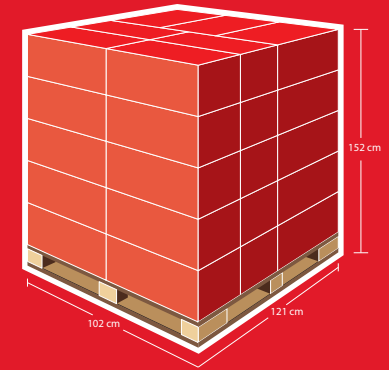
Cont. **1 pza.**

Declaración Nutricional		Tamaño de la porción: 100 g
Contenido Energético 100 (431 kJ)	Hidratos de Carbo disponibles	1 g
Proteínas 20 g	Azúcares	1 g
Grasas Totales 2 g	Azúcares añadidos	0 g
Grasa Saturada 1 g	Fibra dietética	0g
Grasas trans 0 mg	Sodio	670 mg

Proveedor	Productos Finos DKAR, S.A. de C.V.
Marca comercial	DKAR®
País de origen	México
Presentación	Presentación Cuadrada 1 pieza
Peso	4.700 kg (tolerancia + 0.300 kg)
Clasificación	Jamón
Categoría	Fino 16% P.L.G.* / *Proteína Libre de Grasa
Uso del producto	Venta a granel
Vida de anaquel	60 días naturales
Transporte y conservación	Temperatura controlada con refrigeración entre 2° C y 4° C, limpio y sanitizado.
Código de barras EAN-13	 7 503010 851066
Sugerencias de manejo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conservar en un lugar sin exposición a la luz solar o a la luz artificial muy intensa.</li> <li>- No mezclar con lácteos, verduras, huesos u otros alimentos que puedan contaminarlo.</li> <li>- No golpear ni maltratar la pieza.</li> <li>- Evitar el rezago.</li> <li>- Mantener limpia la rebanadora.</li> </ul>
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	Muslo de pavo, fécula de papa, sal yodada, fosfato de sodio, Azúcares añadidos (dextrosa), carragenina, 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: 45.50% Grasa (Lípidos): 40.00% Proteína total: 18.00%
Factores de calidad sanitaria	NOM-251-SSA1-2009
Atributos sensoriales	Apariencia: Color rojo- naranja. Aroma: Condimentado y cárnico. Sabor: Carne y condimentados.
Especificaciones Microbiológicas	Enterobacterias ufc/g Staphylococcus aureus ufc/g ≤ 10 Clostridium sulfito-reductores ufc/g ≤ 100 Listeria monocytogenes ufc/ Ausente Salmonella en 25g. ≤ 10

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.



Listado de defectos en el producto	
Seguridad e inocuidad	Crítico
Incumplimiento en normatividad oficial	Crítico
Incumplimiento en parámetros sensoriales	Mayor

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

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

Lote y fecha de caducidad		
<b>LOTE: 16 - 11 - 16</b>	<b>320</b>	<b>8:20</b>
día mes año	día juliano	hora
<b>CAD: 11 - 01 - 17</b>	<b>M4</b>	<b>H1</b>
día mes año	máquina	horno

Descripción del empaque primario	
Presentación	Kilogramos
Material	Funda termoencogible
Capacidad	Entre 4.000 a 4.300 kg
Impresión	No aplica
Etiquetado	El producto cuenta con una etiqueta con el nombre del producto, código de barras, contenido neto, información nutrimental y lista de ingredientes.

