



# DKAR®

Ficha Técnica de Producto



Cont. **1** pieza

Sugerencia de Consumo

**NOM158**

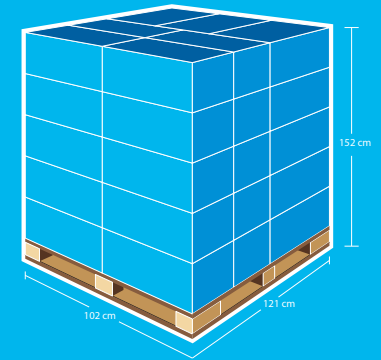


| Declaración Nutricional |                  | Tamaño de la porción: 100 g         |
|-------------------------|------------------|-------------------------------------|
| Contenido Energético    | 90 kcal (380 kJ) | Hidratos de carbono disponibles 3 g |
| Proteínas               | 15 g             | Azúcares 1 g                        |
| Grasas Totales          | 2 g              | Azúcares añadidos 0 g               |
| Grasa Saturadas         | 1 g              | Fibra dietética 0 g                 |
| Grasas trans            | 0 mg             | Sodio 677 mg                        |

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Proveedor                 | Productos Finos DKAR, S.A. de C.V.  |
| Marca comercial           | DKAR®   |
| País de origen            | México  |
| Presentación              | Presentación Cuadrada 1 pieza   |
| Peso                      | 3.700 kg (tolerancia + 0.300 kg)  |
| Clasificación             | Jamón   |
| Categoría                 | Preferente 16% P.L.G.* / *Proteína Libre de Grasa   |
| 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   | <br>7 503010 851219  |
| 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)<br>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: 76.50%<br>Grasa (Lípidos): 2.00%<br>Proteína total: 15.00%<br>Proteína libre de grasa: 14.00<br>Fécula < 2.00   |
| Factores de calidad sanitaria    | NOM-251-SSA1-2009  |
| Atributos sensoriales            | Apariencia: Color rosado y marmoleado.<br>Aroma: Cárnico y condimentado.<br>Sabor: Cárnico y condimentado.   |
| Especificaciones Microbiológicas | Enterobacterias ufc/g ≤ 100<br>Staphylococcus aureus ufc/g ≤ 100<br>Clostridium sulfito-reductores ufc/g ≤ 100<br>Listeria monocytogenes ufc/ ≤ 100<br>Salmonella en 25g. Ausencia |

| 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>    |
| día mes año               | día juliano   |
| <b>CAD: 11 - 01 - 17</b>  | <b>M4 H1</b>  |
| día mes año               | máquina horno |

| 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. |

