COPIA NO CONTROLADA

ENRIKO	**FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO**	**ID-PR3-FTPT50** **VERSIÓN: 16** **FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 14/02/2025** **Pág 1 de 2**

INFORMACIÓN DEL FABRICANTE

Razón social de la empresa: Alimentos Enriko S.A.S

NIT/ Número de Indentificación comercial de la empresa: 890330035-2

Dirección: Clle 15 #25a- 467, Zona Industrial, Yumbo Valle- Colombia

INFORMACIÓN BÁSICA DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO

Denominación Legal:	Jamón de cerdo	**Denominación de fantasía o comercial:**	Jamón de Cerdo Pizza

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto cárnico procesado, embutido, moldeado, cocido, tajado y empacado al vacío. Elaborado con carne de cerdo y la adición de sustancias de uso permitido.

CATEGORÍA (NTC, 1325)

Estándar

REGISTRO SANITARIO

RSAV01I20905

COMPOSICIÓN

Agua, Carne de cerdo, Carne de res, Almidón de papa (Extendedor), Proteína de Soya (Emulgente), Acentuador de sabor (Cloruro de potasio), Sal, Aroma natural (Salado), Proteína de origen animal, Azúcar, Carragenina (Estabilizante), Tripolifosfato de sodio (Estabilizante), Conservantes (Ácido sórbico, nisina y nitrito de sodio), Reguladores de acidez (Ácido cítrico, Ácido láctico), Extracto de levadura (Acentuador de sabor), Especias, Eritorbato de sodio (Antioxidante), Rojo Carmín (Colorante natural C.I. 75470).

PRESENTACIÓN COMERCIAL

PRESENTACIÓN	CÓDIGOPE	CÓDIGO DE BARRAS
Jamón de Cerdo x 2000g x 48 Unds	PE004005	7700313500527
Jamón de Cerdo x 1000g x 24 Unds	PE004038	7700313348778

REQUISITOS LEGALES Y NORMAS TÉCNICAS APLICABLES

Decreto 2162/1983-Resolución 10593/1985-Resolución 4125/1991- Resolución 4126/1991-Resolución 5109/2005-NTC 1325/2008-Resolución 683/2012 -Resolución 2674/2013-Resolución 4506/2013 - Resolución 32209/2020 - Resolución 810/2021 - Resolución 2492/2022 - Resolución-2013/2020-Resolución 2056/2023

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS DIMENSIONALES Y PESO

ATRIBUTO	PRESENTACIÓN	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN
Espesor (mm)	Jamón de Cerdo x 2000g x 48 Unds	Pie de rey	2.6 ± 0.3
Ancho (cm)		Flexómetro	10.5 ± 0.5
Longitud (cm)		Flexómetro	12.5 ± 0.5
Peso/unidad (g)		NTC 2167- Res 32209/2020	42 ± 0.2
Peso neto (g)			2000-2030
Número de tajadas por paquete (Und)		Conteo manual	48
Número de unidades/canastilla			12
Espesor (mm)	Jamón de Cerdo x 1000g x 24 Unds	Pie de rey	2.6 ± 0.3
Ancho (cm)		Flexómetro	10.5 ± 0.5
Longitud (cm)		Flexómetro	12.5 ± 0.5
Peso/unidad (g)		NTC 2167- Res 32209/2020	42 ± 0.2
Peso neto (g)			1000-1015
Número de tajadas por paquete (Und)		Conteo manual	24
Número de unidades/canastilla			24

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

ATRIBUTO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN
Apariencia	Análisis Sensorial	Forma cuadrada, superficie lisa y mapa cárnico
Sabor		Característico a cerdo
Textura		Mordida suave, flexible al tacto
Olor		Característico a cerdo
Color		Rosado pálido

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

ATRIBUTO	MÉTODO	REFERENCIA NORMATIVA	ESPECIFICACIÓN
Proteína (%)	NTC 1556	NTC 1325, Tabla 4	≥ 10
Grasa (%)	NTC 1662		≤ 10
Humedad (%)	NTC 1663		≤ 90
Almidón (%)	NTC 4566		≤ 7

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ATRIBUTO	MÉTODO	REFERENCIA NORMATIVA	ESPECIFICACIÓN
Recuento de aerobios mesófilos, UFC / g	NTC 4519	NTC 1325, Tabla 5	< 100 000
Recuento de coliformes, UFC / g	NTC 4458		< 500
Rec. *Staphylococcus aureus c* oagulasa positiva, UFC / g	NTC 4779		< 100
Rec. esporas *Clostridium s* ulfito reductor, UFC / g	NTC 4834		< 100
Detección de *Salmonella* /25 g	NTC 4574		Ausencia
Detección de *Listeria Monocytogenes* /25 g	NTC 4666		Ausencia
Recuento de *Escherichia Coli / g*	NTC 4899		< 10

ETIQUETADO

DECLARACIÓN DE LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

El lote se declara L, seguido de una secuencia numérica de 8 dígitos que hacen referencia al producto, fecha (día, mes, año) de producción y número de batch Ejemplo: L031707181, significa:
L: Lote
03:Código del producto
17: Día de fabricación
07: Mes de fabricación
20: Año de fabricación
1: Número de batch
La fecha de vencimiento se declara así: VENCE, seguido del día, el mes (Letras) y el año. Ejemplo: VENCE 26/AGO/20.

COPIA NO CONTROLADA

COPIA NO CONTRO

ENRIKO	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	ID-PR3-FTPE50 VERSIÓN: 16 FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 14/02/2025 Pág 2 de 2

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Tamaño por porción: 1/2 Tajada (21g)		
Número de porciones por envase: Aprox. 95		
Calorías (Kcal)	Por 100g **137**	Por porción **29**
Grasa Total	6.5 g	1.4 g
Grasa Saturada	**2.5 g**	**0.5 g**
Grasa Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos Totales	4.5 g	1.0 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	15 g	3.1 g
Sodio	**602 mg**	**126 mg**
Vitamina A	62 µg ER	13 µg ER
Vitamina D	0 UI	0 UI
Hierro	0.86 mg	0 mg
Calcio	44 mg	0 mg
Zinc	1.5 mg	0.31 mg

Información Nutricional		
Tamaño por porción: 1/2 Tajada (21g)		
Número de porciones por envase: Aprox. 48		
Calorías (Kcal)	Por 100g **137**	Por porción **29**
Grasa Total	6.5 g	1.4 g
Grasa Saturada	**2.5 g**	**0.5 g**
Grasa Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos Totales	4.5 g	1.0 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	15 g	3.1 g
Sodio	**602 mg**	**126 mg**
Vitamina A	62 µg ER	13 µg ER
Vitamina D	0 UI	0 UI
Hierro	0.86 mg	0 mg
Calcio	44 mg	0 mg
Zinc	1.5 mg	0.31 mg

VIDA ÚTIL

PRODUCTO	TIEMPO DE VIDA ÚTIL (DÍAS)	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	CONDICIONES DE EMPAQUE
PE004005	40	0°C-4C	Sellado al Vacío
PE004038	40	0°C-4C	Sellado al Vacío

RECOMENDACIONES DE USO

Consumo directo: puede consumir jamón de cerdo directamente sin cocción previa, verifique que el color sea propio del producto.
Ideal para la elaboración de comidas rápidas, acompañar platos variados, pasabocas. Corte en cuadros o julianas. Después de abierto el empaque, retire el contenido, consuma en el menor tiempo posible y dentro de la fecha indicada en el empaque.

USO NO PREVISTO

No debe almacenarse a temperatura ambiente ni congelación. No consumir este producto si se encuentra inflado, con olor y color diferente al característico

CONSUMIDORES POTENCIALES

Producto apto para mayores de 4 años y adultos. Excepto personas con alguna intolerancia y/o alergia a algún ingrediente.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCION

Conserve el producto refrigerado (temperatura de 0°C a 4°C) y protegido de la luz directa. Almacenar con productos similares, no almacenar con productos crudos. Conservar en su envase original al vacío, para evitar cambios fisicoquímicos, microbiológicos y/o sensoriales.
En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.
Una vez abierto el empaque, se debe consumir en el menor tiempo posible y dentro de la fecha indicada en el empaque.
Este producto debe transportarse en vehículos isotérmicos exclusivos para el transporte de alimentos, con sistema de refrigeración (0°C a 4°C), limpios, sobre estibas base, nunca sobre el piso del vehículo.
El almacenamiento y transporte deberá ser en ausencia de sustancias tóxicas, químicos o animales.
Las canastillas se deben almacenar aisladas (elevadas) del piso para protegerlas de la humedad, el derrame de líquidos y suciedad. Arrume máximo en una estiba, seis tendidos (5 canastillas por tendido).

ENVASE Y EMBALAJE

EMPAQUE PRIMARIO

PRODUCTO	TIPO DE EMPAQUE	MATERIAL DE EMPAQUE	TIPO DE SELLADO	DIMENSIONES
PE004005 / PE004038	Paquete termoformado	Base: película multicapa coextruída (PA/EVOH/PA/PE)	Sellado térmico y al vacío	Alto: 6.5 cm, Ancho: 17.5 cm, Largo: 28 cm
	Paquete termoformado	Tapa: PET/PE/EVOH/PE (EVE)	Sellado térmico y al vacío	Alto: 6.5 cm, Ancho: 17.5 cm, Largo: 28 cm

EMBALAJE

PRODUCTO	TIPO DE EMBALAJE	DIMENSIONES
PE004005 / PE004038	Canastillas plásticas, limpias y desinfectadas	Alto: 17cm, Ancho: 36,5cm, Largo: 56cm

SEGURIDAD ALIMENTARIA

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Alérgenos presentes en el producto	Soya
Alérgenos presentes en otros productos envasados en la misma línea	Gluten y Soya
Alérgenos presentes en la planta	Gluten, soya y Huevo

CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	LÍMITE MÁXIMO	REFERENCIA NORMATIVA
Estaño	50 mg/Kg peso fresco	Resolución 4506 de 2013
Cadmio	0,050mg/Kg peso fresco	
Plomo	0,10mg/Kg peso fresco	

Este producto cumple con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013, por las cuales se disponen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.

CONTROL DE MATERIAL EXTRAÑO

Material Extraño	Limite máximo (mm)	Normatividad Aplicable
Metales	< 7 mm	Deacuerdo a la FDA CPG Sec. 555. 425 Foods, Adulteration involving hard or shap Foreign objects
Vidrio		
Ceramica		
Hueso		

Detector de rayos X al final del proceso.

DECLARACIONES DE SALUD / OGM

Las materias primas usadas en la elaboración de este producto se describen en la ficha técnica de proveedor como NO OMG, por el proceso trazable se puede evidenciar el cumplimiento.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Sara Velasquez Ingeniera documental	Cristian Navarro Ingeniero de producto	Daniel La Jefe de Sistemas de Gestión e Innovación

COPIA NO CONTROLADA