

| | | | |
|---------|-------------------------------------|--|----------------------------|
| EJEMPLO | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ELABORADO | | FT- XX - YY Revisión: Z |
| | | | |

| PREPARACIÓN DE PRODUCTO | | | |
|-------------------------|--------------------------|---------------------------|--------------------------|
| INGREDIENTES: | PROPORCIÓN: EN XXX KG | INGREDIENTES ADITIVOS: | PROPORCIÓN: EN XXX KG |
| | | | |
| | | | |

| COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES | |
|-----------------------------|--|
| | |
| | |

| CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO | | | | | |
|------------------------------|--|---------------|--|------------|--|
| CURACIÓN: | | AHUMADO: | | CUERDA: | |
| CORTE: | | LIGAZÓN: | | COLOR: | |
| SABOR: | | PRESENTACIÓN: | | CATEGORÍA: | |
| TIEMPO EN SALMUELA: | | | | | |

| CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES | | | |
|-------------------------------|--|-----------------------|--|
| HUMEDAD: | | HIDRATOS DE CARBONO: | |
| GRASA: | | ENERGIA Kcal/100 gr.: | |
| PROTEINA: | | ENERGIA KJul/100 gr.: | |

| CARACTERÍSTICAS FISIOQUÍMICAS | | | |
|-------------------------------|--|------------|--|
| Aerobios mesófilos: | | E.Coli: | |
| Enterobacterias: | | Shigella: | |
| Clostridium: | | Salmonela: | |
| Estafilococos: | | | |

| PRESENTACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN | | | |
|---------------------------------|--|---------------|--|
| ENVASE: | | CONSERVACIÓN: | |
| EMBALAJE: | | CONSUMO: | |
| PRESENTACIÓN: | | VIDA UTIL: | |

Firma Responsable: