



1.- Información general

Nombre del producto: **JAMON COCIDO (EIQUETA NEGRA)**

Marca: DOÑA COCA

Elaborador / importador: SINDON S.A.

Origen: URUGUAY

2.- Habilitaciones del producto

Nº de habilitación bromatológica (del depto. de origen): IC V/13-20-44/76-05

Nº de habilitación bromatológica (otros deptos., especificar): IM SRA: 915/41

Nº de habilitación bromatológica (otros deptos., especificar):

Registro MSP:

Registro MGAP: Monografía: MGAP/DGSG/DIA160/55, Rótulo: MGAP/DGSG/DIA160/56

Registro INAC: 424

Registro DINARA:

3.- Ingredientes

Pernil de cerdo, agua, grasa de cerdo, almidón de papa, sal, proteína de soja, sacarosa, dextrosa, proteína láctea, espesante: carragenina (INS 407), antioxidante: isoascorbato de sodio (INS 316), estabilizante: ortofosfato de disodio (INS 339 ii), conservadores: nitrato de sodio (INS 251) y nitrito de sodio (INS 250), colorante: carmín (INS 120).

4.- Conservación del producto

Vida útil: 90 días

Temperatura de conservación: 4 a 7 °C

Otras condiciones de conservación:

Temperatura de recepción:

Capacidad de acopio:



5.- Conservación del producto abierto (productos para fraccionamiento)

Vida útil luego de abierto: 5 días

Temp. conservación luego de abierto: 4 a 7°C

Otras condiciones de conservación luego de abierto:

6.- Presentación del producto

Contenido neto: 5.75 Kg

Tipo y material del envase: sistema cook-in, Bolsa de poliamida (PA)

Envases por empaque: 1

Forma de identificación del lote: Fecha de elaboración

Además de la ficha técnica, el proveedor deberá haber entregado copia física o digital a Comercial de los siguientes documentos:

- Memoria Descriptiva del producto (copia sellada por ente regulador)
- Habilitación Bromatológica de cada Producto (copia sellada por ente regulador)
- Habilitación de la Planta (copia sellada por ente regulador)
- Habilitación del Transporte (copia sellada por ente regulador)
- Tabla logística de todos los productos trabajados en la cadena