

Ficha Técnica

JAMÓN AMERICANO REBANADO

Carnes frías y Embutidos | JAMÓN AMERICANO REBANADO

Código de Producto	SJ1450
Marca	D'HECTOR
Presentación	1.0 kg
Ingredientes	Carne de cerdo, agua, carne de pavo, almidón modificado de maíz, proteína de soya (2%), sal yodada, carragenina, fécula de papa, sabor artificial, fosfato de sodio, lactato de sodio, carmín, bióxido de titanio, eritorbato de sodio, sabor humo, nitrito de sodio.
Envase	Tapa: Película termosellable multicapa; Fondo: Película termoformable extruida multicapa.
Características Organolépticas	Color: Rosado característico Olor: Agradable Sabor: Característico sin sabores extraños Textura: Firme y elástica.
Características Fisicoquímicas	%Humedad: 76.0 máx. %Grasa: 10.0 máx. %Proteína: 10.0 mín.
Características Microbiológicas	Hongos & Levaduras: <10 UFC/g Staphylococcus Aureus: <100 UFC/g Salmonella ssp: Negativo en 25g Escherichia coli: Negativo Mesófilos aerobios: <100,000 UFC/g
Descripción	Jamón tipo americano rebanado, elaborado con carne de cerdo y pavo, empacado al vacío en película multicapa.



Tabla Nutricional

Valor nutricional por c/100gr.

Contenido Energético	346 KJ	81.65 Kcal
Proteína	12 g	
Grasa	0.77 g	
Grasa Saturada	0.33 g	
Carbohidratos	6.68 g	
Azúcares	3.22 g	
Fibra Dietética	0.01 g	
Sodio	790 mg	



Vida útil estimada y condiciones de almacenamiento	50 días en empaques íntegros y cerrados manteniéndolo en refrigeración.
Observaciones	