

Ficha Técnica

JAMÓN COCIDO DE PAVO REBANADO

Carnes frías y Embutidos | JAMÓN COCIDO DE PAVO REBANADO

Código de Producto	SJ1538
Marca	D'HECTOR
Presentación	500 g
Ingredientes	Carne de pavo, agua, proteína de soya (2%), fécula de papa, fécula de maíz, sabor artificial, carragenina, sal yodada, fosfato de sodio, lactato de sodio, lectina de sodio, diacetato de sodio, bióxido de titanio, eritorbato de sodio, carmín, nitrito de sodio, rojo 40.
Envase	Tapa: Película termosellable multicapa; Fondo: Película termoformable extruida multicapa.
Características Organolépticas	Color: Rosado característico Olor: Agradable Sabor: Característico 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 cocido de pavo tipo económico, rebanado y empacado en película multicapa.



Tabla Nutricional

Valor nutricional por
c/100gr.

Contenido Energético	466.5 KJ	111.1 Kcal
Proteína	10 g	
Grasa	4.71 g	
Grasa Saturada	1.66 g	
Carbohidratos	7.19 g	
Azúcares	2.77 g	
Fibra Dietética	0.89 g	
Sodio	573 mg	



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