

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, lecitina 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 nutrimental 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 |