

Ficha Técnica

JAMÓN COCIDO

Carnes frías y Embutidos | JAMÓN COCIDO

Código de Producto	JA0078
Marca	D'HECTOR
Presentación	5.0 kg
Ingredientes	Carne de pavo, agua, carne de cerdo, proteína de soya (2%), sal yodada, mezcla de condimentos, almidón modificado de maíz, lactato de sodio, carragenina, fosfato de sodio, lecitina de soya, eritorbato de sodio, diacetato de sodio, carmín, nitrito de sodio, bióxido de titanio.
Envase	No especificado.
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 elaborado con carne de pavo y cerdo, tipo granel, empaçado al vacío.
Vida útil estimada y condiciones de almacenamiento	50 días en empaques íntegros y cerrados manteniéndolo en refrigeración.
Observaciones	



Tabla Nutricional

Valor nutricional por c/100gr.

Contenido Energético	561.6 KJ	134.2 Kcal
Proteína	10 g	
Grasa	7 g	
Grasa Saturada	2.3 g	
Carbohidratos	7.8 g	
Azúcares	1 g	
Fibra Dietética	2 g	
Sodio	1145 mg	

