

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, empackado al vacío. |
| Vida útil estimada y condiciones de almacenamiento | 50 días en empaques íntegros y cerrados manteniéndolo en refrigeración. |
| Observaciones | |



| Tabla Nutrimental | | |
|--------------------------------|----------|------------|
| Valor nutrimental 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 | |

