Ficha Técnica

JAMÓN COCIDO TRADICIONAL PAVO Y CERDO

Carnes frías y Embutidos | JAMÓN COCIDO TRADICIONAL PAVO Y CERDO

Código de Producto	**JA0014**
Marca	D´HECTOR
Presentación	1.0 kg
Ingredientes	Carne de pavo, agua, carne de cerdo, proteína de soya (2%), fécula de maíz, almidón modificado de maíz, fécula de papa, sabor artificial, sal yodada, carragenina, fosfato de sodio, lactato de sodio, lectina de sodio, diacetato de sodio, citrato de sodio, bióxido de titanio, carmín, eritorbato de sodio, nitrito de sodio, rojo 40.
Declaración de alérgenos	
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 Microbiologicas	**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 tradicional elaborado con carne de pavo y cerdo, empacado al vacío en película multicapa.
Vida útil estimada y condiciones de almacenamiento	50 días en empaques íntegros y cerrados manteniéndolo en refrigeración.



Tabla Nutrimental

Valor nutrimental por c/100gr.

Contenido Energético	466.5 KJ	111.1 Kcal
Proteína	10 g	
Grasa	3.35 g	
Grasa Saturada	0.9 g	
Carbohidratos	10.34 g	
Azúcares	0.75 g	
Fibra Dietética	0.97 g	
Sodio	838 mg	

Observaciones

Embutido Económico de Pavo y Cerdo.