

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, óxido de titanio, carmín, eritorbato de sodio, 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 tradicional elaborado con carne de pavo y cerdo, empacado al vacío en película multicapa.



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	



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