

Ficha Técnica

JAMÓN DE PAVO Y CERDO VIRGINIA REBANADO

Carnes frías y Embutidos | JAMÓN DE PAVO Y CERDO VIRGINIA REBANADO

Código de Producto	JA0071
Marca	D'HECTOR
Presentación	250 g
Ingredientes	Carne de cerdo, agua, carne de pavo, almidón modificado de maíz, proteína de soya (2%), sal yodada, carragenina, fécula de papa, saborizante artificial, fosfato de sodio, lactato de sodio, diacetato de sodio, carmín, bióxido de titanio, eritorbato de sodio, saborizante natural a humo, nitrito de sodio.
Envase	Tapa: Película termosellable multicapa; Fondo: Película termoformable extruida multicapa.
Características Organolépticas	Color: Rosado característico Olor: Agradable Sabor: Característico sin sabores extraños Textura: Firme y elástica.
Características Fisicoquímicas	%Humedad: 76.0 máx. %Grasa: 10.0 máx. %Proteína: 12.0 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 cuadrado rebanado, elaborado con pierna de cerdo y carne de pavo, empacado al vacío en película multicapa.



Tabla Nutrimental

Valor nutrimental por c/100gr.

Contenido Energético	346 KJ 81.65 Kcal
Proteína	12 g
Grasa	0.77 g
Grasa Saturada	0.33 g
Carbohidratos	6.68 g
Azúcares	3.22 g
Fibra Dietética	0.1 g
Sodio	790 mg



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