

Ficha Técnica

JAMÓN DE PIERNA REBANADO

Carnes frías y Embutidos | JAMÓN DE PIERNA REBANADO

Código de Producto	SJ1323
Marca	D'HECTOR
Presentación	300 g
Ingredientes	Pierna de cerdo, agua, almidón modificado de maíz, fécula de papa, proteína de soya (2%), sal yodada, carragenina, sabor artificial, fosfato de sodio, lactato de sodio, diacetato de sodio, eritorbato de sodio, sabor humo, carmín, nitrito de sodio, bióxido de titanio.
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 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 rebanado elaborado con pierna de cerdo, empacado al vacío en película multicapa.



Tabla Nutricional

Valor nutricional por
c/100gr.

Contenido Energético	432.6 KJ	102.5 Kcal
Proteína	12 g	
Grasa	2.62 g	
Grasa Saturada	1.27 g	
Carbohidratos	7.75 g	
Azúcares	2.02 g	
Fibra Dietética	1.61 g	
Sodio	942.6 mg	



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