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.
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 máx. **%Grasa:** 10.0 máx. **%Proteína:** 12.0 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 rebanado elaborado con pierna de cerdo, empacado al vacío en película multicapa.
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	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	