

Ficha Técnica

MORTADELA REBANADA

Carnes frías y Embutidos | MORTADELA REBANADA

Código de Producto	MT0011
Marca	D'HECTOR
Presentación	500 g
Ingredientes	Carne de ave, agua, fécula de papa, carne de cerdo, proteína de soya, almidón modificado de maíz, sal yodada, sabor artificial, fosfato de sodio, lactato de sodio, citrato de sodio, lecitina de soya, diacetato de sodio, eritorbato de sodio, carmín, bióxido de titanio, nitrito de sodio.
Envase	Material tapa: película termosellable multicapa; fondo: película termoformable extruida multicapa.
Características Organolépticas	Color: Rosado característico Olor: Agradable, especiado y sin olores extraños Sabor: Agradable y especiado Textura: Firme y elástica.
Características Fisicoquímicas	%Humedad: 74.0 máx. %Grasa: 8.0 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	Mortadela redonda rebanada, elaborada con carne de ave y cerdo.



Tabla Nutricional

Valor nutricional por c/100gr.

Contenido Energético	563.3 KJ	133.7 Kcal
Proteína	10 g	
Grasa	4.13 g	
Grasa Saturada	1.62 g	
Carbohidratos	14.15 g	
Azúcares	1.55 g	
Fibra Dietética	1.54 g	
Sodio	836.94 mg	



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