

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 | |