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.
Declaración de alérgenos	
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 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	Mortadela redonda rebanada, elaborada con carne de ave y cerdo.
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	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	