Ficha Técnica

PEPPERONI

Carnes frías y Embutidos | PEPPERONI

Código de Producto	**MD0040**
Marca	GREAT FOR CHEF
Presentación	2.0 kg
Ingredientes	Carne de cerdo, carne de ave, grasa de cerdo, agua, proteína de soya, fécula de papa, sal yodada, fosfato de sodio, lactato de sodio, color caramelo, color paprikra, sabor artificial, diacetato de sodio, eritorbato de sodio, nitrito de sodio, rojo 40.
Declaración de alérgenos	
Envase	Material tapa: película termosellable multicapa; fondo: película termoformable extruida multicapa.
Características Organolépticas	**Color:** Rojo característico **Olor:** Agradable y exento de olores extraños **Sabor:** Característico y agradable **Textura:** Masa compactada y semiblanda.
Características Fisicoquímicas	**%Humedad:** 60.0 máx. **%Grasa:** 18.0 máx. **%Proteína:** 15.0 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	Pepperoni curado y cocido, elaborado con carne de ave y cerdo, rebanado y empacado al vacío.
Vida útil estimada y condiciones de almacenamiento	45 días en empaques íntegros y cerrados manteniéndolo en refrigeración.



Tabla Nutrimental

Valor nutrimental por c/100gr.

Contenido Energético	810.5 KJ	195.23 Kcal
Proteína	13 g	
Grasa	15.31 g	
Grasa Saturada	6.39 g	
Carbohidratos	1.36 g	
Azúcares	0.03 g	
Fibra Dietética	3.04 g	
Sodio	76 mg	

Observaciones

Contiene soya. Puede contener trigo (gluten) y leche