

Ficha Técnica

SALCHICHA TIPO VIENA

Carnes frías y Embutidos | SALCHICHA TIPO VIENA

| | |
|---------------------------------|---|
| Código de Producto | SL0022 |
| Marca | D'HECTOR |
| Presentación | 2.5 kg |
| Ingredientes | Carne de ave, agua, carne de cerdo, harina de trigo, almidón modificado de maíz, proteína de soya, sal yodada, sabor artificial, fosfato de sodio, lactato de sodio, diacetato de sodio, carmín, eritorbato de sodio, citrato de sodio, nitrito de sodio. |
| Envase | Material tapa: película termosellable multicapa; Material fondo: película termoformable extruida multicapa. |
| Características Organolépticas | Color: Rosado característico Olor: Agradable, característico, especiado y exento de olores extraños Sabor: Agradable, característico, especiado y exento de sabores extraños Textura: Masa compactada, semiblanda. |
| Características Fisicoquímicas | %Humedad: 73.0 máx %Grasa: 10.0 máx %Proteína: 7.0 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 | Salchicha elaborada de carne de ave y cerdo empacada en alto vacío. |



Tabla Nutricional

Valor nutricional por c/100gr.

| | | |
|-----------------------------|-----------|------------|
| Contenido Energético | 495.91 KJ | 117.2 Kcal |
| Proteína | 7 g | |
| Grasa | 7.4 g | |
| Grasa Saturada | 0.86 g | |
| Carbohidratos | 17.04 g | |
| Azúcares | 2.31 g | |
| Fibra Dietética | 1.1 g | |
| Sodio | 904 mg | |



| | |
|---|--|
| Vida útil estimada y condiciones de almacenamiento | 50 días en empaques íntegros y cerrados manteniéndolo en refrigeración. |
| Observaciones | Contiene trigo y soya. |