# Ficha Técnica

## JAMÓN DE PAVO VIRGINIA REBANADO

Carnes frías y Embutidos | JAMÓN DE PAVO VIRGINIA REBANADO

| | |
|---|---|
| **Código de Producto** | **JA0084** |
| **Marca** | D´HECTOR |
| **Presentación** | 1.0 kg |
| **Ingredientes** | Muslo de pavo, agua, almidón modificado de maíz, fécula de papa, proteína de soya, sabor artificial, sal yodada, carragenina, fosfato de sodio, lactato de sodio, diacetato de sodio, carmín, sabor humo, eritorbato de sodio, bióxido de titanio, nitrito de sodio. |
| **Declaración de alérgenos** | |
| **Envase** | Material tapa: película termosellable multicapa; Material fondo: película termoformable extruida multicapa. |
| **Características Organolépticas** | **Color:** Rosado característico<br>**Olor:** Agradable, característico, exento de olores extraños<br>**Sabor:** Agradable, característico, exento de olores extraños<br>**Textura:** Firme, compacta y con aspecto tenso |
| **Características Fisicoquímicas** | **%Humedad:** 76.0 máx<br>**%Grasa:** 10.0 máx.<br>**%Proteína:** 2.0 mín. |
| **Características Microbiologicas** | **Hongos & Levaduras:** <10 UFC/g<br>**Staphylococcus Aureus:** <100 UFC/g<br>**Salmonella ssp:** Negativo en 25g<br>**Escherichia coli:** Negativo<br>**Mesófilos aerobios:** <100,000 UFC/g |
| **Descripción** | Jamón rebanado elaborado con muslo de pavo. |
| **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** | 423.72 KJ | 100.29 Kcal |
| **Proteína** | 12 g | |
| **Grasa** | 2.01 g | |
| **Grasa Saturada** | 0.64 g | |
| **Carbohidratos** | 8.55 g | |
| **Azúcares** | 1.79 g | |
| **Fibra Dietética** | 0.74 g | |
| **Sodio** | 703 mg | |