

Ficha Técnica

PECHUGA DE PAVO REBANADO

Carnes frías y Embutidos | PECHUGA DE PAVO REBANADO

Código de Producto	SJ1335
Marca	D'HECTOR
Presentación	250 g
Ingredientes	Pechuga de pavo, agua, fécula de papa, sal yodada, almidón modificado de maíz, aislado de soya, harina de trigo, citrato de sodio, saborizante artificial, carragenina, fosfato de sodio, lactato de sodio, diacetato de sodio, saborizante natural a humo, nitrito de sodio, cochinilla carmín.
Envase	Material tapa: película termosellable multicapa; Material fondo: película termoformable extruida multicapa.
Características Organolépticas	Color: Rosado característico Olor: Agradable, característico, exento de olores extraños Sabor: Agradable, característico, exento de olores extraños Textura: Consistencia firme elástica.
Características Fisicoquímicas	%Humedad: 76.0 máx %Grasa: Grasa: 10.0 máx %Proteína: 13.0 mín
Características Microbiológicas	Staphylococcus Aureus: <100 UFC/g Salmonella ssp: Negativo en 25g Escherichia coli: Negativo Mesófilos aerobios: <100,000 UFC/g
Descripción	Pechuga de pavo cuadrado rebanado, elaborado con pechuga de pavo.



Tabla Nutricional

Valor nutricional por c/100gr.

Contenido Energético	370 KJ	90 Kcal
Proteína	14 g	
Grasa	0 g	
Grasa Saturada	0 g	
Carbohidratos	7 g	
Azúcares	1 g	
Fibra Dietética	4 g	
Sodio	750 mg	



Vida útil estimada y condiciones de almacenamiento	50 días en empaques íntegros y cerrados manteniéndolo en refrigeración.
Observaciones	Contiene soya, Puede contener trigo y leche.