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.
Declaración de alérgenos	
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 Microbiologicas	**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.
Vida útil estimada y condiciones de almacenamiento	50 días en empaques íntegros y cerrados manteniéndolo en refrigeración.



Tabla Nutrimental

Valor nutrimental 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	

Observaciones

Contiene soya, Puede contener trigo y leche.