

# Ficha Técnica

## JAMON HDO PREFERENTE OVALADO CAL

Carnes frías y Embutidos | JAMON HDO PREFERENTE OVALADO CAL

<b>Código de Producto</b>	<b>JA0024</b>
<b>Marca</b>	Galicia
<b>Presentación</b>	4.95kg
<b>Ingredientes</b>	Piertrasera de cerdo, agua, almidón, fécula de papa, proteína aislada de soya 2%, sal yodada, lactato desodio, acetato de sodio, condimentos, especias, fosfato de sodio, saborizantes, carragenina, azúcar, eritorbato de sodio, cloruro de potasio, carmin
<b>Envase</b>	Funda de cocimiento directo engrapado en los extremos
<b>Características Organolépticas</b>	<b>Color:</b> Rosa pálido <b>Olor:</b> A carne, agradable, exento de sabores extraños <b>Sabor:</b> A carne, ligeramente a sal, característico de un jamón <b>Textura:</b> Firme, resistente al corte <b>Aspecto:</b> Porción de carne embutida, libre de materia extraña.
<b>Características Microbiológicas</b>	<b>Hongos &amp; Levaduras:</b> <10 UFC/g <b>Staphylococcus Aureus:</b> <100 UFC/g <b>Listeria monocytogenes:</b> Ausente en 25g <b>Salmonella ssp:</b> Ausente en 25g <b>Escherichia coli:</b> Ausente <b>Coliformes totales:</b> 10



### Tabla Nutricional

Valor nutricional por c/100gr.

Contenido Energético	481 KJ	114 Kcal
Proteína	14.3 g	
Grasa	3.8 g	
Grasa Saturada	2.2 g	
Carbohidratos	5.7 g	
Azúcares	0.2 g	
Fibra Dietética	0.2 g	
Sodio	800 mg	



<b>Descripción</b>	JAMON DE PIERNA DE CERDO PREFERENTE PLG 14% EN PRESENTACION OVALADA ENGRAPADA EN LOS EXTREMOS, EMPACADO EN FUNDA TRANSPARENTE IMPRESIA DE MATERIAL PLASTICO DE COCIMIENTO DIRECTO. PRODUCTO EN PRESENTACIÓN A GRANEL.
<b>Vida útil estimada y condiciones de almacenamiento</b>	70 días de vida útil. Se amacena a temperatura de 2 a 4 C.
<b>Observaciones</b>	Mantener el producto en refrigeración, en envase cerrado y refrigerador limpio. JAMÓN HDO PREFERENTE OVALADO CAL