

Ficha Técnica

QUESO DE PUERCO

Carnes frías y Embutidos | QUESO DE PUERCO

Código de Producto	QP0006
Marca	Galicia
Presentación	3.9kg
Ingredientes	Partes camosas y grasas de la cabeza de cerdo, agua, sal yodada, condimentos, especias, proteína concentrada de SOYA, fosfato de sodio, azúcar, benzoato de sodio, eritorbato de sodio, carragenina, rojo betabel.
Envase	Funda plástica de cocimiento directo engrapado en los extremos.
Características Organolépticas	Color: Mosaico de color rosa pálido, blanco y café claro. Olor: A carne de cerdo y especias. Sabor: Cárnico con un toque de ajo y especias, ligeramente salado Textura: Firme, cárnica, húmeda y grasosa Aspecto: Proporción de carne, libre de materia extraña
Características Microbiológicas	Hongos & Levaduras: <10 UFC/g Staphylococcus Aureus: <100 UFC/g Listeria monocytogenes: Ausente en 25g Salmonella ssp: Ausente en 25g Escherichia coli: Ausente Coliformes totales: <10 UFC/g
Descripción	Trompa de cerdo cocida y empacada al vacío, pieza en forma cuadrada irregular con rugosidad en las puntas debido al engrapado de los extremos, empacada dentro de funda impresa de material rojo de cocimiento directo. Producto en presentación granel.



Tabla Nutricional

Valor nutricional por
c/100gr.

Contenido Energético	1215 KJ	293 Kcal
Proteína	18.5 g	
Grasa	23.5 g	
Grasa Saturada	8.5 g	
Carbohidratos	1.8 g	
Azúcares	0 g	
Fibra Dietética	0.2 g	
Sodio	1416 mg	



Vida útil estimada y condiciones de almacenamiento	60 días de vida útil. Se almacena a temperatura de 2 a 4 °C.
Observaciones	Mantener el producto en refrigeración, en envase cerrado y refrigerador limpio