

Ficha Técnica

COCIDO DE PAVO Y CERDO REB

Carnes frías y Embutidos | COCIDO DE PAVO Y CERDO REB

Código de Producto	JA0186
Marca	SAN ANTONIO
Presentación	1 kg
Ingredientes	Cárnicos (carne de ave, carne de cerdo), agua, fécula, almidón modificado, carragenina, proteína de soya, sal yodada, maltodextrina, sorbato de potasio, diacetato de sodio, citrato de sodio, saborizantes, glutamato monosódico, acetato de sodio, proteína de cerdo, fosfato de sodio, cloruro de potasio, eritorbato de sodio, nitrito de sodio, carmín.
Envase	Presentacion en "Plastico" Impreso (Fondo y Tapa)
Características Organolépticas	Color: Rosa homogeneo, caracteristico de carne Olor: Ligeramente condimentado, carnico Sabor: Ligeramente condimentado, carbico (Pavo y cerdo) Textura: Firme, ligeramente humedad, resistente al corte, buena rebanabilidad a 2 mm
Características Fisicoquímicas	%Grasa: 5.7 g %Proteína: 10.7 g
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



Tabla Nutrimental

Valor nutrimental por c/100gr.

Contenido Energético	141 KJ	593 Kcal
Proteína	10.7 g	
Grasa	10.7 g	
Grasa Saturada	1.6 g	
Carbohidratos	11.8 g	
Azúcares	0 g	
Fibra Dietética	0.7 g	
Sodio	1258 mg	



Descripción	Rebanadas de forma cuadrada, empacadas dentro de un empaque al vacío impreso, producto en presentación de 1 kg contiene aproximadamente 50 rebanadas.
Vida útil estimada y condiciones de almacenamiento	40 días de vida útil. Se almacena a temperatura de 2 a 4°C.
Observaciones	COCIDO DE PAVO Y CERDOREB 1KG