

# Ficha Técnica

## SALCHICHA HOTDOGUERA

Carnes frías y Embutidos | SALCHICHA HOTDOGUERA

Código de Producto	<b>SLOO11</b>
Marca	GALY
Presentación	1.0 Kg
Ingredientes	Carne de ave, agua, harina de trigo, fécula, sal yodada, almidón modificado, proteína de soya, lactato de sodio, acetato de sodio, fosfato de sodio, condimentos, maltodextrina, azúcares añadidos (azúcar), saborizantes, especias, extracto de paprika, eritorbato de sodio, carragenina, nitrito de sodio, cloruro de potasio, carmín.
Envase	Presentación en "Plástico" Impreso (Fondo y Tapa).
Características Organolépticas	<b>Color:</b> En la superficie café claro, en el interior rosado. <b>Olor:</b> A condimentos característicos de la salchicha hotdoguera. <b>Sabor:</b> Cárnico con un toque de humo, ligeramente salado, característico. <b>Textura:</b> Arme, cárnica y húmeda. <b>Aspecto:</b> Arme, cárnica y húmeda.
Características Fisicoquímicas	<b>%Grasa:</b> 8 <b>%Proteína:</b> 8.90
Características Microbiológicas	<b>Hongos &amp; Levaduras:</b> 10 <b>Staphylococcus Aureus:</b> <100 UFC/g <b>Listeria monocytogenes:</b> Ausente en 25 g <b>Salmonella ssp:</b> Ausente en 25 g <b>Escherichia coli:</b> Ausente <b>Coliformes totales:</b> <30 UFC/g <b>Cuenta estándar:</b> <300 UFC/g



## Tabla Nutrimental

Valor nutrimental por c/100gr.

Contenido Energético	650 KJ	155 Kcal
Proteína	8.9 g	
Grasa	8 g	
Grasa Saturada	2.6 g	
Carbohidratos	11.9 g	
Azúcares	0.4 g	
Fibra Dietética	1.8 g	
Sodio	1600 mg	



<b>Descripción</b>	Salchicha de carne de ave, de color rosa pálido y olor a condimentos y humo. Pieza cilíndrica redondeada en los extremos empacada al vacío dentro de un empaque plástico impreso acomodada en dos hileras. Producto en presentación de 1 Kg contiene aproximadamente 17 salchichas depiladas.  Lote y fecha de caducidad impresos en el empaque.
<b>Vida útil estimada y condiciones de almacenamiento</b>	42 días de vida útil.  Se almacena a temperatura de 2 a 4°C.
<b>Observaciones</b>	SALCHICHA HOTDOGUERA 1 KG GALY  Mantener el producto en refrigeración, en envase cerrado y refrigerador limpio