

Ficha Técnica

JAMÓN COCIDO PAVO-CERDO

Carnes frías y Embutidos | JAMÓN COCIDO PAVO-CERDO

| | |
|---------------------------------|--|
| Código de Producto | JA0186 |
| Marca | SAN ANTONIO |
| Presentación | 5.8kg |
| Ingredientes | Cárnicos (Carne de Ave, Carne de cerdo, Proteína de cerdo) agua fécula de papa, proteína aislada de soya condimentos, azúcar, carragenina, sal yodada, fosfato de sodio, cloruro de potasio, saborizantes, eritorbato de sodio, diacetato de sodio, extracto de especias, nitrito de sodio, carmín. |
| Envase | Presentación en "Plástico" Impreso |
| Características Organolépticas | Color: Rosa homogéneo, característico de carne Olor: Ligeramente a pollo y condimentado Sabor: Ligeramente condimentado, ligeramente dulce Textura: Firme, buena rebanabilidad a 2mm Aspecto: Pasta uniformemente distribuida con contraste de músculos pequeños, pequeñas porciones de grasa |
| 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 | Embutido Cárnico, pieza circular redondeada engrapada en los extremos, empacado al vacío en funda impresa de cocimiento directo, presentación a granel |



Tabla Nutricional

Valor nutrimental por c/100gr.

| | | |
|----------------------|---------|----------|
| Contenido Energético | 568 KJ | 136 Kcal |
| Proteína | 10 g | |
| Grasa | 6.3 g | |
| Grasa Saturada | 1.8 g | |
| Carbohidratos | 9.7 g | |
| Azúcares | 1 g | |
| Fibra Dietética | 0.5 g | |
| Sodio | 1111 mg | |



| | |
|---|--|
| Vida útil estimada y condiciones de almacenamiento | 90 días de vida útil. Se almacena a temperatura de 2 a 4 °C. |
| Observaciones | JAMÓN COCIDO PAVO/CERDO SAN ANTONIO |