

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 constraste de musculos 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 nutricional 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