

Ficha Técnica

JAMÓN DE PIERNA HORNEADO MANDOLINA

Carnes frías y Embutidos | JAMÓN DE PIERNA HORNEADO MANDOLINA

Código de Producto	JA0048
Marca	Galicia
Presentación	6.4kg
Ingredientes	Pierna trasera de cerdo, agua, almidón, fécula de papa, proteína aislada de soya 2%, sal yodada, lactato de sodio, acetato de sodio, condimentos, especias, fosfato de sodio, saborizantes, carragenina, azúcar, eritorbato de sodio, cloruro de potasio, carmin,
Envase	Funda plastica de cocimiento directo engrapado en los extremos
Características Organolépticas	Color: Rosa palido Olor: A carne, agradable, exento de sabores extraños Sabor: A carne, ligeramente a sal, característico de un jamón Textura: Firme, resistente al corte Aspecto: Porción de carne embutida, 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



Tabla Nutrimental

Valor nutrimental por c/100gr.

Contenido Energético	481 KJ 114 Kcal
Proteína	14.3 g
Grasa	3.8 g
Grasa Saturada	2.2 g
Carbohidratos	5.7 g
Azúcares	0.2 g
Fibra Dietética	0.2 g
Sodio	800 mg



Descripción	JAMON DE PIerna DE CERDO PREFERENTE PLG 14% EN PRESENTACION MANDOLINA ENGRAPADA EN LOS EXTREMOS, EMPACADO EN FUNDA TRANSPARENTE IMPRESIA DE MATERIAL PLASTICO DE COCIMIENTO DIRECTO. PRODUCTO EN PRESENTACIÓN A GRANEL.
Vida útil estimada y condiciones de almacenamiento	70 días de vida útil. Se almacena a temperatura de 2a 4°C.
Observaciones	JAMÓN HDO PREFERENTE MANDOLINACAL Mantener el producto en refrigeración, en envase cerrado y refrigerador limpio.