



Etiqueta



LM_SALCHICHAS COCIDAS SIN PIEL_24174SODECAR

Imprenta: Faben

Código: 24174

Fecha: 4 de Julio de 2013

Ingredientes: Carne Vacuna, Agua, Tocino, Harina de trigo enriquecida (*), Carne separada mecánicamente de pollo, Carne de pollo, Sal, Proteína concentrada de soja, Regulador de acidez INS 325, Estabilizante INS 451ii, Saborizantes, Antioxidante INS 316, Conservador INS 250, Colorante INS 120. **Contiene derivados de trigo y soja.**

SALCHICHAS COCIDAS PESO NETO **190g**
6 UNIDADES

FUENTE DE PROTEÍNAS COMO LAS DE IGUAL TIPO

laMedalla

SALCHICHA COCIDA SIN PIEL

INFORMACIÓN	Cantidad por porción	% VD (*)	Cantidad por 100 g	Cantidad por porción	% VD (*)	Cantidad por 100 g	
NUTRICIONAL							
Valor energético 107 kcal = 449 kJ	5	214 kcal = 896 kJ	Grasas saturadas	2,5 g	11	5,0 g	
Porción: 50 g	2	9,5 g	Grasas trans	0 g	-	0,1 g	
(1 1/2 salchichas)	8	11,4 g	Fibra alimentaria	0 g	0	0 g	
Carbohidratos	4,7 g	13	14,5 g	Sodio	741 mg	31	1482 mg
Proteínas	5,7 g						
Grasas totales	7,2 g						

* % Valores Diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Conservar bajo refrigeración (Entre 0° C y 5° C). Una vez abierto el envase mantener refrigerado entre 0° C y 5° C y consumir dentro de los 3 días. Cocinar como mínimo tres minutos en agua en ebullición antes de consumir. Envasado al vacío. Elaborado por Sodecar S.A. - Lisandro de la Torre 1450 - (S 2300 DBD) Rafaela, Poja, de Santa Fe.

7 794110 097205

SENASA N° 135764689/1 Consumir preferentemente antes del / lote N°: INDUSTRIA ARGENTINA RNE 21022665

(*) Ley 25.630 (hierro: 30 mg/kg, niacina: 13 mg/kg, vitamina B1: 6,3 mg/kg, ácido fólico: 2,2 mg/kg, vitamina B2: 1,3 mg/kg). - Apto para el ingreso a la zona libre de fiebre aftosa sin vacunación.

TROQUEL

Tamaño: ancho 150mm x alto 81 mm

Colores:

C M Y K P032 P280 P871 BLANCO

BLA
Estudio Gráfico

Guillermo Yachelini
Bv. H. Yrigoyen 412, Local 3
(03492) 505923 - 15319016
guillermo@blaestudio.com.ar